

Monumenta culinaria 1 / 2009



# Das handschriftliche Kochbuch zum Gebrauch der Theresia Lindnerin

Einleitung, Transkription und  
digitales Faksimile hg. von  
Thomas Gloning

Gießen: GEB 2009

---

**Schlagwörter:** Kochbuch, 18. Jahrhundert, digitales Faksimile, Transkription, deutsche Sprachgeschichte, Quellentext, Oberdeutsch, Kochrezept

# Inhalt

Einleitung	Seite 3
Transkription	Seite 10
Digitales Faksimile	nach Seite 103

# Einleitung

## 1. Handschriftliche Kochbücher um 1800

Handgeschriebene Kochbücher sind gegen Ende des 17. Jahrhunderts und im Lauf des 18. Jahrhunderts zunehmend Mode geworden, vor allem, aber nicht nur bei Frauen.<sup>1</sup> Aus dem Umkreis berühmter Männer (Brüder Grimm, Cotta, Goethe, Schiller, Fritz Reuter) sind bislang Kochbuch-Handschriften aus der Zeit um 1800 faksimiliert, transkribiert und kommentiert worden, einige davon in philologisch durchaus gut erschlossenen Ausgaben.<sup>2</sup> In Graz und in Linz werden derzeit weit ausgreifende Digitalisierungsprojekte betrieben, die auch handschriftliche Kochbücher aus dieser Zeit mit umfassen.<sup>3</sup>

Die Kochbuch-Handschriften des 17., 18. und des frühen 19. Jahrhunderts sind in mehrfacher Hinsicht interessant, obwohl ihre Textgestalt dem heutigen Leser ein eher stereotypes oder gar monotones Bild bietet.

Zum einen geben sie vielfältige Aufschlüsse über die Kulturgeschichte der Kochkunst und über die Sozialgeschichte der Ernährung. Mit einiger Vorsicht können wir aus diesen Kochbüchern Rückschlüsse ziehen, welche Arten von Zutaten benutzt wurden und welche Geräte, welche Zubereitungstechniken bekannt waren oder für welche Gerichte man sich immerhin soweit interessiert hat, um entsprechende Rezepte aus Vorlagen abzuschreiben.

Zum anderen sind solche Texte auch eine interessante Grundlage für die Sozialgeschichte des Schreibens, der Schriftlichkeit und der Textnutzung. Sie bieten – zumindest in einigen Fällen – einen Zugang zu schriftlichen Zeugnissen von Personengruppen, die kein professionelles Verhältnis zur Schriftsprache hatten. Die Einschränkung, dass dies nicht in allen Fällen zutrifft, ist nötig, weil manche dieser Kochbuch-Handschriften offenbar nicht *von* den Frauen, sondern

---

<sup>1</sup> Siehe hierzu u.a. die Beiträge von H. Gloning (1997); Ramge 2006; 2007; Th. Gloning 2000; 2002 und die dort verzeichneten weiterführenden Literaturhinweise.

<sup>2</sup> Vgl. z.B. Müns 1990; Beck 1984; Lemmer 1981; Stubenvoll 1984; 1988; Fuchs/Weigl 1997.

<sup>3</sup> <http://www.uni-graz.at/ubwww/ub-sosa/ub-sosa-druckschriften-kochbuecher/ub-sosa-druckschriften-kochbuecher-handschriften.htm> (letzter Aufruf: 22.12.2009); <http://www.alteskochbuch.at/> (letzter Aufruf: 22.12.2009).

*für* die Frauen geschrieben worden sind, die im Titel der jeweiligen Handschrift genannt sind. In vielen Fällen wissen wir nicht, wer die Handschriften geschrieben hat, welchen Beruf und welche Ausbildung die Schreiberin oder der Schreiber hatte. Auf jeden Fall stehen manche dieser Texte mit ihren zum Teil regional oder phonetisch geprägten Schreibungen, mit zum Teil unregelmäßiger Interpunktion und funktional geprägter Syntax in einem gewissen Gegensatz zur überregional ausgeprägten Schriftsprache des fortgeschrittenen 18. Jahrhunderts, wie sie sich bei den Dichtern, den Kanzleischreibern oder in Druckschriften findet.

Handschriftliche Kochbücher sind schließlich auch wichtige Quellen für die Beschreibung und die Dokumentation des Wortschatzes der Kochkunst und der Kochbücher, insbesondere auch seiner regionalen Ausprägungen. Der Wortgebrauch in den Kochbüchern ist bislang nicht systematisch beschrieben. So stellen die Beiträge zur ›Monumenta culinaria‹-Reihe auch Materialien dar für eine darauf aufbauende systematische Wortschatz-Dokumentation.

## 2. Das handschriftliche Kochbuch der Theresia Lindnerin

Das Kochbuch der Theresia Lindnerin ist in einer Handschrift erhalten, die wohl um 1780 entstanden ist. Die Handschrift nennt zwar den Namen der Besitzerin, sie enthält aber sonst keine Hinweise auf den Entstehungszeitraum oder den Entstehungsort. Nur anhand der Schrift und der Sprache läßt sie sich annähernd und mit allen Vorbehalten datieren und lokalisieren. Die Sprache des Kochbuchs ist oberdeutsch mit Dialektmerkmalen, die in den bairisch-österreichischen Raum weisen.

Die Handschrift ist ein marmoriert eingebundener Pappband mit einem Rückenschild: »Koch,|buch There|sia.« (der senkrechte Strich markiert den Zeilenwechsel). Sie wurde in den 1980er Jahren vom Münchner Auktionshaus Hartung und Hartung versteigert und gelangte über einen Tübinger Antiquar in Privatbesitz. Die Handschrift besteht derzeit aus 54 Blättern: einem Vorsatzblatt mit dem Bleistifteintrag »süddt, um 1780«, dem Titelblatt, einem leeren Blatt, 93 beschriebenen Seiten und sechs weiteren unbeschriebenen Seiten. Vor der letzten beschriebenen Seite (Blatt 51a) fehlt ein Blatt, das mit einer Rasierklinge sauber herausgetrennt wurde. Dadurch ist in den Kochrezepten ein Textverlust von zwei Seiten entstanden. Im hinteren Teil der Handschrift fehlen weitere 13 Blätter. Diese Blätter haben »leere Seiten und medizinische Hausrezepte« enthalten, wie mir der Antiquar mitteilte. Die Blätter der Handschrift sind ca. 23,5 cm hoch und ca. 19 cm breit. Der Schriftspiegel ist auf der rechten und der linken Seite durch Hilfslinien begrenzt. Am inneren Rand reicht der Text nahe an



den Falz. Die Rezepte sind mit einer durchgehenden Rezeptzählung versehen, die allerdings an drei Stellen Fehler aufweist: Die Nummer 36 ist doppelt vergeben. Das zweite dieser Rezepte trägt deshalb in der Ausgabe die Nummer »36a«. Das Rezept Nr. 137 ist irrtümlich als »140« bezeichnet, die Nummerierung ist im folgenden aber korrekt. Das Rezept Nr. 154 ist irrtümlich und damit zum zweiten Mal mit »153« bezeichnet, danach geht es mit »155« weiter, die Zählung ist danach also wieder korrekt. In der Handschrift werden drei Schriften verwendet, eine Grundschrift, eine zweite, etwas größere Schrift für die Überschriften und eine Auszeichnungsschrift für einige wenige Fremdwörter. Der Duktus der Schrift ändert sich zwar in einigen Passagen der Handschrift leicht, z.B. im Hinblick auf den Neigungsgrad, aber es sieht nicht so aus, als seien hier unterschiedliche Hände am Werk gewesen. Eher ist daran zu denken, daß die Handschrift in mehreren Phasen hergestellt wurde. Im Versteigerungskatalog, der mir leider nicht mehr vorliegt, wurde die Handschrift als »süddeutsch, um 1780« bezeichnet. Diese Einordnung ist nachvollziehbar, sie muss im Rahmen einer genaueren sprachlichen und paläographischen Untersuchung allerdings präzisiert, unterfüttert und ggf. auch modifiziert werden.

Die Handschrift wurde mit einer feinen Gänsefeder geschrieben, auf den ersten Blick könnte man auch an den Gebrauch einer Stahlfeder denken. Die Verwendung einer Stahlfeder hätte eher für eine etwas spätere Abfassungszeit gesprochen, denn Stahlfedern kamen erst zu Anfang des 19. Jahrhunderts in Gebrauch. In der Handschrift fehlen aber die für Stahlfedern typischen »Rupfun-gen« in manchen Buchstaben.<sup>4</sup>

Über die Besitzerin der Handschrift lässt sich bislang nicht viel sagen. Wir wissen von ihr zunächst nur, daß sie etwa in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts und wohl noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts gelebt hat und dass sie ein Kochbuch mit oberdeutschen Dialektmerkmalen entweder hergestellt hat, herstellen ließ oder dass ein solches für sie – z.B. anlässlich ihrer Hochzeit – hergestellt wurde. Ein weiteres Indiz, das für die Suche nach unserer Theresia Lindner in historischen Quellenbeständen wertvoll sein kann, ist das ständisch markierte Ehrwort »Wohlgebohren«, das ihr im Titel des Kochbuchs zugeschrieben wird. Ich möchte an dieser Stelle nur auf eine Passage hinweisen, die eine genauere Überprüfung verdient. In einem Artikel über den Linzer Bischof Joseph Anton Gall erwähnt der Autor Adalbert Langer auch eine testamentarische Verfügung des Bischofs aus dem Jahr 1806:<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Ich danke Herrn Dr. Gerd Brinkhus, UB Tübingen, für seine Begutachtung der Handschrift und für seine Stellungnahme.

<sup>5</sup> Langer 1982/83, 54 Fn. 49; Herv. T.G.

»Nach dem Testament vom 23. 4. 1806 im Besitz von Frau Antonie Albin-ger konnte er [Gall, TG] insofern bedenken: Kammerdiener Franz Santy nebst meiner vorhandenen Leibeskleidung fünfzehnhundert Gulden, Bedienter Engelbert Scheuch sechshundert Gulden, Wirtschafterin Anna Maria Spieglin fünfhundert Gulden, Köchin Theresia Lindnerin dreihundert Gulden, Kutscher Joseph vierhundert Gulden, Bedienter Stephan fünfzig Gulden, Hausknecht fünfzig Gulden, Portier zweihundert Gulden, Heitzer hundert Gulden, Agnes hundertfünfzig Gulden, Lieserl, »das ist Lieserl und ihre Schwester Josepha« zusammen hundert Gulden.«

Ein anderer Weg der näheren Eingrenzung wäre auch die Untersuchung kulinarischer Aspekte. Allerdings ist hier Vorsicht geboten. Das Kochbuch enthält zum Beispiel zwei Rezepte über Mischäntzker Äpfel (Nr. 108 und 139). Die ursprüngliche Annahme, hier könnte es sich um eine regionale Besonderheit handeln, musste ich relativieren. Mischäntzker Äpfel stammen offenbar aus Meissen, waren aber eine weithin bekannte Spezialität, so dass sich daraus wohl keine weitreichenden Schlüsse zur Lokalisierung des Kochbuchs ziehen lassen. Die regionalen Wörter, Wortformen und Schreibungen weisen zwar deutlich in das bairisch-österreichische Sprachgebiet, eine genauere Lokalisierung muss aber späterer Forschung anheimgestellt werden. Dasselbe gilt auch für die Suche nach Archivalien.

Wenn einmal feststehen wird, wer unsere Theresia Lindner ist, dann können wir der zweiten Frage nähertreten: wer das »Koch Buch« tatsächlich geschrieben hat.<sup>6</sup>

### 3. Ziele und Einrichtung der Transkription

Die Transkription soll zum einen die Nutzung des Originals erleichtern, zum anderen aber auch digitale Suchvorgänge ermöglichen. Um die Koordination von digitalem Faksimile und Transkription zu vereinfachen, wurde die Transkription seiten- und zeilengetreu eingerichtet. Allerdings wurden die Trennungen über die Zeilengrenze aufgehoben, um die Suche nicht unnötig zu erschweren. Die Entscheidung über Getrennt- oder Zusammenschreibungen ist in Einzelfällen problematisch, die getroffenen Entscheidungen sind aber anhand des Faksimile leicht nachvollziehbar und ggf. auch revidierbar. Schaft-s erscheint als rundes s. In den Überschriften hat *ß* die Form sz. Es wird als *ß* notiert. Das *u* hat meistens ein nach links geneigtes geschweiftes Diakritikum; es wird als »u« ohne weitere

---

<sup>6</sup> Vgl. Ramge 2006 für eine eindrucksvolle und umsichtige Darstellung der Befunde zum Kochbuch von Goethes Großmutter, Anna Margaretha Justina Lindheimerin, aus dem Jahr 1724.

Auszeichnung wiedergegeben. *sh* wird an einigen Stellen als flüchtige Schreibung von *sch* beibehalten.<sup>7</sup> Hinter den Rezeptnummern der Handschrift steht manchmal ein Punkt, manchmal nicht. Wir haben das nicht vereinheitlicht. Durch Unterstreichung wird die Nutzung der Auszeichnungsschrift gekennzeichnet, die in der Handschrift für fremdsprachige Ausdrücke gebraucht wird. Für den Umgang mit Streichungen, Corrigenda, unsicheren Lesungen usw. wende ich folgendes Markierungssystem an:

- x [<y]      Besserung des Herausgebers: x ist die gebesserte Form, y die als fehlerhaft angenommene Form der Handschrift.
- x [<<y]    Verbesserungen des Schreibers/der Schreiberin: x ist die Zielform der Handschrift, y die Form, aus der korrigiert worden ist. (Wenn die Ausgangsform nicht gut rekonstruierbar ist, steht ggf. zusätzlich ein Fragezeichen.)
- x [?y]      kennzeichnet x als die vom Herausgeber gewählte, y als eine immerhin mögliche, aber weniger plausible Lesung.
- x [?>y]    x steht in der Handschrift, es ist nach der Ansicht des Herausgebers aber zu erwägen, zur Form y zu korrigieren.
- [+x+]      x ist nach Ansicht des Herausgebers zu ergänzen
- [-x-]      x ist nach Ansicht des Herausgebers zu streichen.
- //✕\\      x ist in der Handschrift gestrichen.
- x*          Kursive: x ist durch Auflösung einer Abkürzung eingefügt.
- 1/ii        steht für einen nicht klar zu deutenden Bruch. Unterm Bruchstrich steht ein Zeichen, das dem *o* ähnelt, das zuweilen auch Ähnlichkeit mit einer 3 hat, das sich aber nicht eindeutig identifizieren läßt. Bis zur Auflösung möge die Kodierung als Platzhalter dienen.
- [?]        Fragliche Stelle, Lesung mit einem zweifelhaften Element.
- [LB]       Kodierung für das Pfund-Zeichen.

---

<sup>7</sup> In den *sh*-Fällen geht das lange Schaft-*s* direkt in das *h* über. Es besteht kein Zweifel, daß dies nur eine flüchtige Schreibung für *sch* ist. Da aber andererseits der Leser auf den ersten Blick sieht, dass *sch* gemeint ist, und weil andere Schreibungen das *sch* voll ausgebildet haben, habe ich hier mit *sh* transkribiert.

#### 4. Literatur

- Beck, E. (Bearb.): Kochbuch für Johanne Wilhelmine Cotta d: 2 Mey. 1792 [geschr. 1792-1833]. Band 1: Faksimile. Band 2: Kommentar, Transkription und Glossar von E. Beck. Leipzig/ München 1984.
- Fuchs, V./ Weigl, U. (Hg.): 150 nützliche Rezepte. Das Kochbuch von Schillers Chère-mère, Louise von Lengefeld. Hg. von V. Fuchs und U. Weigl. Mit einem Vorwort von N. Oellers und Anmerkungen zur Lengefeldschen Küche von V. Klink. Stuttgart 1997.
- Gloning, Heike: Handschriftliche Frauenkochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts als Editions- und Forschungsaufgabe. Das »Koch Buöech gehörig Maria Verena Gayßerin jn Riedlingen A: 1710«. In: Roloff, H.-G. (Hg.): Editionsdesiderate zur Frühen Neuzeit. Zweiter Teil. Amsterdam 1997, 829-847.
- Gloning, Thomas: Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350-1800). Ergebnisse und Aufgaben. In: Simmler, Franz (Hg.): Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis 18. Jahrhundert und ihre Merkmale. Bern etc.: Lang 2002, 517-550.
- Gloning, Thomas: Handschriftliche Rezeptnachträge in einem »Göppinger Kochbuch« von 1790. In: Richter, G./ Riecke, J./ Schuster, B.-M. (Hg.): Raum, Zeit, Medium – Sprache und ihre Determinanten. Festschrift Hans Ramge. Darmstadt 2000, 353-372.
- Langer, Adalbert: Die Herkunft des Bischofs von Linz Joseph Anton Gall. In: Neues Archiv für die Geschichte der Diözese Linz 2/1 (1982/83) 40-57.
- Lemmer, M. (Hg.): Anna Margaretha Justina Lindheimerin. Das Kochbuch von Goethes Großmutter [1724]. Faksimile hg. von M. Lemmer. Kommentar und Transkription von E. Beck. Zwei Bände. Frankfurt a.M. 1981.
- Müns, W. (Bearb.): Aus Haushalt und Küche der Familie Reuter in Stavenhagen. Das handschriftliche Kochbuch der Lisette Reuter von 1827. Reprint mit Transkription, Glossar, Kommentar und Register von W. Müns. Rostock 1990.
- Ramge, Hans: »Ich folg vielmehr // Der Tugend und dem Fleiß, die bringen Ehr«. Zur Sprache im Kochbuch von Goethes Großmutter. In: Marci-Boehncke, G./ Riecke, J. (Hg.): »Von Mythen und Mären«. Festschrift Otfrid Ehrismann. Hildesheim etc. 2006, 417-440.
- Ramge, Hans: Die Entstehung von Kochrezepten mit vorangestelltem Zutaten- teil. Textmusterwandel im Kochbuch von Goethes Großmutter. In: Redder,

- A. (Hg.): Diskurse und Texte. Festschrift Konrad Ehlich. Tübingen 2007, 549-561.
- Stubenvoll, W. (Hg.): Grimms Küche. 210 Originalrezepte aus dem Haus der großen deutschen Märchensammler. Mit einer Einleitung. München 1984.
- Stubenvoll, W. (Hg.): Neues Altes aus Grimms Küche. 129 Originalrezepte aus dem Haus der großen deutschen Märchensammler. Friedrichsdorf, Ts. 1988.
- Werner, K. (Bearb.): Ein Kochbuch aus Burg Namedy von 1772 [Auswahl]. Faksimile und Transkription. Bearbeitet von K. Werner. Koblenz 1990.

<<2a>>

---

Koch Buch  
zum Gebrauch der  
Wohlgebohrenen Frau Frau  
Theresia Lindnerin.

1

Eingemachte Lung Bradl und anderes

Saubere diesen, und ein wenig gebükelt und etwas gesalzen,  
in reindl ein stükl Butter heiß werden lassen und

- 5 Dämpfen schön ob, hernach giebt man ein wenig Mairon  
Roßmarin, Lorberblätter, Zwiefel Knobloch, nach diesen  
ein wenig Essig und Suppen, wanß darmit genug  
gekocht hat, gieb auch Gewurz, und sauern Schmeten, wann  
es nicht dick genug wer, so thut man es ein wenig

- 10 einbrennen, und giebt ein wenig Citroniplatel, auch  
geschnitene Citronischalen oder Caperl zuletzt darein,  
und lasset es aufkochen. Die Kaperl können auch  
gehakt sein, und die Soß wird durchgetrieben, es können  
auch klein geschnittene Sarteln darein gegeben werden.

- 15 Auf dergleichen Art kann auch Wildbret Röhkheilen,  
einheimische und Wildte Anten, Tauben, Rebhinnel,  
und dergleichen was Fleischiges ist, aufgeschnitten  
gepöckelt, auch mit Spek durchgezogen werden so  
wie ein Lestafat.

2.

### Rind Fleisch Wildbreth Einbazen.

Salze es über Nacht ein, und Streue ein wenig gestossene Wacholderbör, und Kimmel darauf, und begisse

5 es mit Essig, also Gebraten mit einer Soß gemacht oder gedämpft.

3

### Eingemachte Rinds Zungen

Wann die Zungen so abgekocht, bies sich die haut

10 darvon Abziehen last; so ist es Gut, dann sonst wird, selbe zu waich, hernach thut man es in der Länge auf 2 oder 3 stükl zerschneiden, mit Zimmet Nagerl, und Spek gespiket, mit zerlassenen Butter bestreichen, desgleichen auch den Rost diesen also abgebradten, eine  
15 Picante Soss auch mit Sardelen so wie beÿ den Sossen zu finden ist, darauf gemacht.

4

### Kalb und anderes Fleisch mit Lemoni

Hake solches auf Stükl, worbeÿ die Bandeln auch sein

20 solches gesaubert ein wenig gesalzen, und abdrüknen lassen,



ein wenig gespiket auf einen Rost wenig abgebraten,  
also in ein Reindl Suppen und Wein daran, und Kochen  
lassen nachgehend Braun eingebrant, Weinberln, und  
geschnittene Citroni und Schalen darmit aufkochen

- 5 lassen. Ingleichen mache kleine Stükel, Koche es ab,  
und Röste klein geschnittenen Zwiefeln, ganz wenig  
gieb das Fleisch darzu, und laß wenig Dömpfen, also  
etwas Suppen und Wein, auch eingebrant, Gewürz und  
klein geschnittene Citroni Schalen auf Kochen lassen.

10      5.  
Gedömpftes Kalb Fleisch und auch anderes  
Fleisch mit Sardelen

- Schneide länglichte Strafeltn oder nur stüke, Büke es auf  
einer seiten wenig Gesalzen, in ein Reindl wenig Butter  
15 zergehen lassen, und Dömpfe solches ab wie du willst -  
mit wenig Mehl und klein geschnittene Zwiefeln und  
Gewürz hernach gieß Suppen daran, und laß es  
Kochen, wann es zum anrichten ist. Gieb in ein Tiebfl  
klein geschnittene Sardeln wenig Frische Butter, es  
20 kann auch wenig klein geschnittener Knobloch darbey sein,

gieß die Suppe darauf, und laß es mit allen Kochen.

6

Hindl in gestossener Suppen auch Fisch

- Dieses wird überkocht, hernach nimm gebratenes oder  
5 gekochtes Fleisch, es mag sein was nur immer will hinkel,  
oder Rephinkel, oder Kalbfleisch es gilt gleich mit  
gebranter [<gebanter] Semel Petersilwurzel, und es können auch  
hart gesotene Eyer Dotter darzu genohmen werden  
mit Fleisch Suppen gesodten, hernach durchgetrieben,  
10 Gewürz und ein wenig Butter, und die Hinkel gar  
damit Kochen lassen. Die Hinkel können auch gebraten  
sein, und nimmt man anstadt der Eyer Dotter,  
gestossene Mandeln, und Semmel in Schmeten  
gewaygter wieder ausgedruckt es kann statts  
15 andern mit Frischen Eyer Dotter angemacht seyn,  
die Fische können so zugericht seyn, wann schon  
solche Gesodten, gebraten, oder gebachen seyn,  
zu der Soß eben die Fische so genohmen  
anstatt des Fleisches.

7

### Gedämpfte Hinnel mit Zitroni

Wann diese Sauber gebutzt zertheilt, etwas eingesalzen,  
in ein Reindl Butter zerlassen und selbe darein

5 geben, und zugedekter diesen Dömpfen lassen

danoch müssen solchen weiß bleiben und Petersilwurzel  
darzu, nim ein lichte Einbren und zuletzt

ein wenig geriebene Semmel darein, und wann

es bald fertig, also Fleisch Suppen und Wein darin,

10 Mushkatenblj Ingber ganz wenig Safran Citroni Schallen, und  
Saft oder Schnitzel: ein wenig Frische Butter, und so viel als  
nöthig Kochen lassen.

8

### Mit Mandl Füll gebrattene Hinnel

15 Rire ein stük Frische Butter ab mit Eyer Dotter, ganz Klar  
gestossene Mandl Muschkaten Bliehe Citronen Schallen, süß  
wie man will, man kann, auch ganz wenig in Schmetten  
gewaigte Semmel und wieder ausgedrückt, gestossen oder gehakt  
darzu nehmen.

20 9.

### Gefülte Hünndl mit Krebß Füll

Nim das Fleisch von abgesodenen Krebsen in Schmetten  
gewaigte Semmel, und wieder ausgetrukt, in Morsel zusamm

gestossen, treibe ein stük Butter ab mit Eyer Dotter  
das gestossene darzu Muschkatenblühe Ingber Salz, und was  
nöthig ist, und wann solches fertig abgerührt, die Hünnl gefüllt  
gebraten oder wie man es machen will auch eingemacht.

5      10

### Gebradene oder Gebachene mit Soß

Mache eine ganz dinne und lichte Einbren gieb ein wenig  
Semmel Brößl darzu, hernach Suppen Citroni Saft Gewürz  
ganz klein geschnittene Zwiebel, mit der Einbren restn,  
10 und Kochen lassen, hernach giebs zu dem Hünnel.

11

### Gebradene Hünnl auch Rebhünnel oder Fasson einzumachen

Mach eingebrente Suppen mit Zwifl und Knobloch gewirz  
15 und laß es Kochen, Treibs und zertheile das Gebratene  
wie es sich schükt laß Kochen und gieb geschnittene  
Pomerantzen Schallen darein

12

### Eine Speiß von Tauben.

20 Brate solche an Spieß oder auf den Rost, zertheile es  
auf halb mache eine Braune einbrön, mit Zwiebel gieb  
Suppen darauf Nagerl Schwammen hinberln Sardeln

Citronen und Gewürz – so Kochen lassen es können auch die Schwammeln ausbleiben, wann man nur eins oder das andere nimmt.

13

5      Gebratenes mit Muscheln oder ohne dießen

Mache eingebrentes mit Zwifeln gewürz wenig Baumöhl oder Butter, wasche die Muscheln in Wein sauber aus, und Koche selbe in der Soß das genug sein.

14

10     Kapauner mit Muscheln

Wasche die Muscheln in Frieschen [+Wasser+] sauber aus Etliche mahl, mache ein dines lichtet eingebren, gieb gute Fleisch Suppen daran Citroni Schallen Ingber Muschkaten Blühe und Frische Butter, wann es Kocht die Muscheln darein, zu letzt klein geschnittenen

- 15    Grünen Petersill Wein kann man auch darzu nehmen, in Anrichten ein Warmen Gebratenen Kapauner ganzer dazu.  
NB. Es ist aber besser wenn man die Muschel in guten Wein sauber abwaschet, und hernach aber solchen in ein Töpfel wieder zugedekter last Klar werden, und durch ein Serwiet sauber
- 20    durchseichet, auf ein Rein gegoßen ohne allen Wasser Sieden lasset, wo hernach die Muscheln darein geben, und wohl Kochen zu lassen. Stats der Einbren nimt man 1 stük

Friesche Butter, und aus einer [eine] Mundsemel die Prosen in  
Wasser gewaigt, und wieder gut in einem Tuch ausgedruckt, mit  
der Butter wohl abgerührt bies wie ein Teig wird, hernach  
macht man ein Knödl daraus, und giebt es in die Mitte, bis  
5 ganz Versotten ist, nachdem gieb Citroni Schallen klein  
geschnitten, Ingber Muskatblühe darein, und wann es zu  
wenig Soß Scheinet, etwas gute Fleischsuppe darein, und wann  
es genug gekocht so Truket man nach der menge deren  
Muscheln von 1. 2. oder 1 1/ii Lemoni Saft darein, und giebt  
10 erstlich den Warmen Kapauner auf eine Schüßl wann er  
gebraten ist, und umleget solchen mit den Muscheln, und  
Gießet nach gehends die Warme prihe darüber.

15.

15 Gefüllten gebratenen Kapauner mit  
Sardeln

Wann dieser sauber gewaschen, und eingesalzen, wasche die  
Sardeln aus, und löße die Graten heraus diese ganz  
glar geschnitten, mit wenig Knobloch, Ingber, Pfeffer, und  
Muschkatblühe, etwas geriebene Semmeln, und Friesche

Butter rühre es unter ein ander, und gieb es in den Kapauner,  
hernach selben gut und sauber gebraten.

16

Gefüllten Kapauner in Soß oder Suppen

- 5 Wann dieser abgestochen Drukener Geputzt, und der Kropf mit dem ingeweid heraus und wann dieser Gewaschen, das die haut nicht zerreist, Schneide selben auf dem Rücken auf, nur das Fleisch heraus - das die Bein in Flügeln und Füßen bleiben, solches Fleisch hake klein samt einer Kälbernen
- 10 Nüren, gewaigte Semel in Wasser, und gut ausgetrukt, gerührte Eyer, wie ordinari zum Essen gehören, Gewirtz, wenig Majoron, machs wie ein Fleischknödl Taig, und Füll es ein, mache solche, gut zu der Taig muß auch nicht gar zu fest sein, Koche diesen in einer Fleisch
- 15 Suppen, hernach mit einer guten angemachten Fleischsuppen und gepranter [<gepanter] Semel angericht, oder in einer darzu tauglichen Soß.

17

Gefüllte Kapauner in einer Soß.

- 20 Untergreif solche, gleich denen Hinneln so man Füllt Schneid das Ingeweide von Citronen [<Citonen] klein, gieb Friesche Butter

gewürz Fülls ein und Brath solchen. Es kann auch eine Sardeln  
Soß darzu sein.

18.

Gefüllte Kapauner mit Sardeln oder

5 Austern.

Nim Frische Butter, Muschkatenblühe, Pfeffer, Ingber geschnittene,  
aber erstlich gewaschene Sardellen, oder nim Austern  
aus denen Schallen, mische es zusam, Füll es in wendig ein,  
und auch im Kropf, wann dieser gebraten, gieb im (!) auf  
10 eine Schüssel – nim Lemonj Saft Butter gewürz, Austern  
oder Sardeln, Laß auf Kochen, und hernach den  
Kapauner darzu.

19.

Schwartz Wildbret abzusieden.

15 Wann dieses abgesengt ist, eine weil in Frischen Wasser  
Liegen lassen, hernach auch aus einen saubern gewaschen, in Dopf  
geben, Wasser, und Eßig darauf das auch nicht zu Sauer  
wird, man kann auch noch Wein darzu nehmen, Knobloch,  
Zwifl, Salwey, Damian, Bassalika, Satori, Salz und gesoten  
20 bies genug ist. ~  
Hernach wann es auskhilt ist in ein sauberes Fassel geben,  
und die Suppen durchgeseigt wann es recht Kalt ist in frischen  
Orth stehen lassen, zugedeckt das Fette kann auch schon darauf



bleiben auf der Sulz so dauert es länger, und wann es  
nicht viel überworfen wird, oder wann man es gleich brauchen  
will Ebenfalls so übersoten, hernach wird solches Kalter  
geben - auf den Tisch welches sich auf eine Tafel schikt, das

- 5 ist der Kopf woraus selbe, vor den Sud die zung mit  
dem Genak fein ganzer heraus genohmen wird, und das  
genak [<gemak] hernach davon wegkomt, die Zung nachdem Sud darf  
nicht abgeschält werden.

Sondern in anrichten auf die Schüssel des Kopfes quer über dem

- 10 Rissel geleget :/: auch zugleich vor dem Süden auf solchem Kopf  
die Stiren wenig eingeschnitten die Haut nicht gar herumm  
auch wie obern Rissel, und Unter solchen, ein wenig  
aufgelöset sein, und die Schlegeln kann man auch so Kalter  
geben aus der Sultz, mit Essig und Ohel Ingber und Pfeffer

- 15 wird es gebraucht, imgleichen auch andere gute Stüke  
könen gegeben werden. NB Es muß nach dem Absengen  
zertheilt werden; so wie es sein soll.

Solches Wildbreth kann auf vielerley weiß eingemacht sein,  
und zugerichter auch wann es Frisch ist, die Schwarten

- 20 herunter und gespikt so gebraten seyn, Fein in Saft.

Hernach kann eine Soß darzu sein; so sich gebratenen

schüken thut, und beÿ andern zusehen ist, auch worbeÿ Sardelen kann sein.

Auch der jungen Wildten Färkeln können so abgesottener ganzer oder zertheilter und Kalter angericht.

5        20.

### Grilirtes Schwarz Wildbräth.

Nim dieß abgesotener aus der Sulz fein Trükener schneide Schnitzl in der größe als wie von einer Mundsemel,

Laß in einer niedrigen blechenen Pfannen wenig Butter

- 10 heiß werden also das Fleisch neben einander darein, wann es auf einer seiten etwas Bräunlicht also auf der andern seiten auch so hernach wenig Semmel Pröbl darauf Citroni Schnitzeln oder Saft – auch Schallen, klein geschnittene Sardellen, Pfeffer Ingber ganz wenig Safran, und ein wenig
- 15 Suppen, laß wenig Kochen, so ist es fertig, es kann auch ein wenig Wein darbei sein, in Absieden muß solches noch zugeben werden, Roßmarin, Lorberblätter und es wird auch öfters nur ein stük abgesotten, es kann auch ganzes Gewürz darzukommen; als: Ingber Pfeffer
- 20 Nagerle ./ in Anrichten der Soß vorher Knobloch klein geschnittener, oder auch ganzer Knobloch und Zwifel in

Brauner Einbrön, Citroni schälen Lorberblätter Roßmarin,  
Ingber Pfeffer Sardellen mit Fleisch Suppen gemacht, und  
Sieden lassen, hernach durch ein Sieb Getrüben und das Fleisch  
mit durch Kochen lassen, auch kann es Schnitzel weiß sein,  
5 und ein wenig Grilirt, oder ein stük in der Soß mit  
aufkochen lassen auch mit Weigßel Soß, oder Honeputen sein,  
wann es aber Grilirt wird, ist nicht nöthig das es mit allen  
soßen aufgeschit wird, daß ist wenn nur recht heiß alles  
zusammen gericht wird.

10      21  
Frisch Wildbräth zuzurichten.

Hirschen Zemmer kann auch mit Wasser und Essig, und  
dergleichen Kreider, wie beÿ den Schwarz Wildbräth, saltz ganzen  
Gewürtz, abgesotten werden, und fein Warmer anrichten,  
15 und eine Sardellen Soß darzu wie beim Schwarz Wildbräth,  
auch Picant kann es sein ./ hernach auf dem Zemmer  
geröste geriebene Semmel in Butter fein Warmer  
darauf.

22.  
20      Gebradtenen Haßen mit Sardellen Soß.

Wann dieser Prodten nur mit Nagerln und Zimmet gespikt  
und wann solcher fertig ist, so nimm diese Soß – ein

Lichtes dinnes eingebrenn, mit Lorberblätter und Klar  
geschnittene Sardellen, gewürtz die Soß von den [?dem]  
gebratnen wenig Suppen Schmetten Kaperle, aufkochen lassen,  
und in der Schüssel zum Haßen geben.

5      23

### Gedempftes Roth Wildbräth.

Wann dieses Sauber gewaschen ist, so es nicht eingesalzen so Salz  
es auf ein Reim und so Dämpfen lassen, man kann es mit  
der Butter Dämpfen oder nur so hernach wenig guten Essig und  
10 Ingber Lorber blätter, Zwiebel Knobloch, Gewürz, Citroni Schallen  
darein, auch etwas geschnittene Kaperl, es kann diese Soß  
auch Picant sein, es können [<kommen] auch etwas Wacholderber  
dazu kommen, und die Soß wann es nicht genug Dick ist, also mit  
wenig Brauner Einbrön eingebrönt, man kann es auch in  
15 der Röhr oder Backofen machen, und sogleich von Anfang  
alles zusammen geben, auch von gebrathenen Wildbräth kann  
man in solcher Soß machen, als wie Grilirtes auf Schnitzeln  
geschnitten. Semmelbrööl Suppen Essig wenig Knobloch  
Citronen Schallen Ingber Pfeffer, wenig Nagerl, und wann  
20 die Suppen nicht Fett ist, stük Butter darunter, und wenig  
Kochen.

24

### Kapauner Würstel

- Wann solcher gekocht oder gebraten ist, nim das Fleisch von der Brust, und abgekochtes Kalbs hirn, hake es unter einander,
- 5 rühr wenig Butter ab, hernach das gehakte darein, etliche Todter wenig geriebene Semmel gewürz – mache Würstel daraus, gleich denen Langen Kalbfleisch Knödln Schmir ein Reisl oder Blechern Deller mit Butter leg dieße neben einander Laß dieße unter sich auf einer
- 10 kleinen Gluth braun werden, zu letzt eine gliende Schaufel oben auf gehalten das solche geferbte sein, man kann auch ein saubers Babier mit Butter schmiern auf den seithen herum nur wenig überschlagen, und solche in das Papier ordentlich legen auf ein rost geben, untenher wenig glut [<gut] das fein warm
- 15 sein, ingleichen obenher mit der Schaufel – und das Papier so auf eine warme Schüssel wo es sich schükt darauf geben.

25.

### Weise Kapauner Würstel zu machen.

- Hake das Fleisch von einen gebratenen Kapaunerbrust
- 20 gewaigte Semel in Schmetten und wiedrum ausgedruckt, und darunter, ein guten Theil Mark gehakt, gewürz, salz,

ganz Eÿ und Todter wann es zusammen abgerühret, Füll es  
ein in Bradtwürstl deren Schmieren in ein Reintl mit  
Butter Brats schön Gelblicht ab, solche kenen allezeit  
ein kleinen Finger lang gebunden werden in anrichten gieb  
5 dem Faden weeg, es können solche auch in Papier geben  
werden gleich dießen ersten.

26.

Hosche von Fleisch zu machen.

Laß wenig Butter in einer Reintl Heis werden, also  
10 röst wenig Majron mit, und hake ein Fleisch ganz  
klein, es seÿ Gesoten oder gebraten, und nim kleine  
weinberln, das Fleisch kann seyn von einen Kapauner  
oder Henne, Lampl, oder Kalbfleisch, welches nicht Fett  
ist, auch Suppen Schmetten, ganz wenig geriebene Semel,  
15 Ingber, und Muskatlblühe, salz so viel es nöthig, und  
so recht mit aufkochen lassen, in anrichten kann es in  
einen saubern Reintl, oder Schallen sein, darneben  
herum düne semel Gepanter oder in Schmalz  
ausgebachen, und so angericht.

27

### Hosche von Kalbs oder Lampl Lung

- Wann solches abgehakt ist, so in ein Reisl wenig Butter  
haß gemacht, und klaren Majron desgleichen wenig  
5 klein geschnittenen Zwiebel und kleine Roßinken mitgerost,  
übrigens wird alles gethan wie beÿ dem Hosche  
von Fleisch.

28.

### Eine Speiß von Hünner Leber.

- 10 Nim die Leber 4 stük Hake es klein, hernach 2 Eyer etwas  
Muskatenblühe Safran wer will ganz wenig, und gute  
Milch auf Kohlen, und Kochen lassen, das nicht anbränt,  
muß öfters aufgerührt oder allezeit, wann es zusam  
gangen ist, giebs auf ein Siebel gleich dem Kröps Eyterle  
15 das die Suppen alle ablaufen kann, hernach Schneide  
Schnitzeln daraus, mache mit Fleisch Suppen und  
anderen sachen eine Soß darzu, welche sich am  
besten darzu schüken thut.

29.

- 20 Gedämpfte Leber zu machen

Schneide solche auf Schnitzeln salz es wenig ein bestrae  
es mit Pfeffer und Nagerln, Steks an ein Spies Brate

es ob schmier eine Schüssel mit Butter gieb diese Leber  
darauf Lemonj Saft auch, und zugedekter gar Dämpfen.

30

Fische Blau zu Sieden.

- 5 Wann selbige aufgeriessen und das Eingeweid heraus ist den  
Fisch auf stük gemacht oder ganzer gelassen, Nach dem diese  
seyn, oder was ahrt essig Schüket, und einen zu thun beliebig  
ist, solchen sauber ausgewaschen in einer Blochener Pfanne  
oder Füsich Kößel etwas waßer sieden und gesalzen den
- 10 Fisch mit wenig Eßig begossen, und gleich in das Siedende  
Wasser geben – das fein darüber kann zusam Kochen, und in  
Sud bleibet, in so lang das selbiger auskocht sonst Verkocht sich  
öfters das Blaue, wer will kann auch gleich ins Wasser etwas  
Essig geben, und den Fisch nur mit wenig Saltz Besprengen,
- 15 und in gleichen mit Laulichten Essig bespritzen: also in das  
gesodtene geben, und so Sieden, auch kann wenig ganzes  
Gewürz darbey sein Ingber, ohne Roßmarin und Lorberblätter  
Zwiebel Knobloch wann es genug gesotten in ein anderes  
Geschier geben das doch fein Suppen daran bleibt,
- 20 und über solches gehet, so zugedekt auskühlen lassen, man  
darf nicht viel Essig nehmen, damit es nicht zu Sauer;  
sondern nur hart und Blau.



31.

Fiesch Blau ab zu Sieden.

Wann diese noch lebendig sein, solche sind tauglich nur darzu selbe aufgemacht nach belieben, und gewaschen das Wasser

- 5 gut wider darvon, hernach in das gesodtene salz wasser geben, das es in gleichen Sud bleibt wann diese genug sein sollen mit etwas wein Essig als abschroken in besten Sud, und hernach wegnehmen, in dieser Soß liegen lassen, und gleich zugedeckt.

10 32.

Item von Blau gesottenen Fieschen

Wasser mit salz sieden und wann der selbe Lebendiger gerissen ist und in frischen Wasser ausgewaschen das Wasser gar davon weg geseiht, und den Essig nur Kalter darüber

- 15 gossen, wann sich der Fiesch Färbt ein wenig in das Wasser so siedent geben, hernach wieder etwas wenig Kaltes Wasser darein das es von sieden kommt recht, die Fiesch hinein, und aus sieden lassen, übrigens wie bey den andern schon zu sehen ist.

20 33

Gedampften Hechten mit Sardellen

Wann dieser abgeschüßt auf stükeln gemacht gewascht und gesalzen, Nimm gewaschene und klein geschnittene Sardellen, ingleichen auch nur wenig Knobloch darzu, und Frische Butter

eine Zinnerne Schüssel oder Verglassirtes saubers Reindl  
damit eingeshmirt, den Höchten darauf, und zugedekter  
Dämpfen, wann es zum anrichten ist, gieb wenig semel  
brößl von der obern Rinde darauf, mit zerlassene Butter

- 5 begossen, eine heiße Schaufel darüber damit es  
terbt, hernach Mushkatenblühe, es kann auch wenig Ingber  
und Pfeffer darzu geben werden, in anfang in die Schüßl  
es können auch andere Fiesche so gemacht werden, ingleichen  
wann solche Blau oder nur in Salzwasser gesotten.

10      34  
Fricassirten Höchten oder andere  
Fiesche

Wann dieser geschübt auf stükeln gemacht oder ganz nachdem  
diese groß oder klein fein sauber gewaschen, und gesalzen,

- 15 in ein Reintl stük Butter zergehen lassen, also den Fiesch  
darzu und zugedekter so Dämpfen Zwiefel mit nagerl  
gespikt, Citroni Schallen, ganzen Knobloch, Lorberblätter  
Roßmarin, gewürz hernach mit Pettersill Wasser Kochen  
lassen, als es nöthig ist. Hernach in ein Tipfl welches sich schüket  
20 Eyer Dotter genohmen, ganz wenig mehl stükel Butter  
Lemonj Saft oder wenig Essig abgerührt mit der Suppen  
von Fischen es angemacht, und in Kochen das es nicht in  
Tipfl gerindt und den Fiesch aus der ersten Supen

- angericht und diese Soß darüber gossen, Muschkatenblüh kann  
oben auf sein, es kann auch dieses mit Zucker wenig Süß  
sein, der Hechten kann auch nur Blau, oder andere dergleichen  
mit den Suzer [?Super] oder haut sein, welches aber nicht  
5 Süß gemacht wird, sonst können geschnittene Sardellen  
mit Knobloch darzu kommen aber nicht viel Sauer,  
zu lezt wenig klein geschnittene Petersill oder Schnitling  
und ganz wenig Gelblicht, man kann es auch mit sauern  
Schmetten weißlicht Fricassiren, wenn die Fiesch gedämpfter,  
10 oder Blau gekocht sein eben Eyer Dotter sauern Schmetten  
ganz wenig Mehl es kann auch ganzer wenig Lemoni  
Saft seyn, ganz wenig Butter, und das übrige wenig von  
der Suppen darzu, und gar gekocht wie es sein soll, auch  
etwas grünes darzu wie bei andern. Es kann auch die  
15 Suppen von Fiesch die Eingebren sein mit Sardeln und  
Citroni Schnitzeln.

### 35

#### Gebachene Fiesch mit Caperl

- Mache eingebrentes mit Klar geschnittenen Zwiefel Roßmarin  
20 Pettersill wasser, Wein, oder wenig Essig Gewürz  
Knobloch darein geben, und zu lezt wider heraus

Lorberblätter sein auch gut darein, Citroni schallen oder Schnitzeln, der Gebachene Fisch darf nicht mit Kochen, nur zusammen angericht sein.

36

5 Höcht in Lemoni Soß

Mache ein Lichtes und Dinnes eingebren gieß Wein und Petersill Wasser daran gewürz Butter Lemoni samt Schallen den Blau gesottenen Höchten darein mit oder ohne Schubfen, das stük Weiß oder wie man will, und so aufkochen

- 10 lassen, auch kann dies Süß gemacht werden, und ins eingebrente nur wenig ganz klar geschnitten Zwiefeln oder Sardellen, wenig Knobloch, oder wenig geriebene Semmel das Dicklich wird darein.

36a

15 Gebradenen gefüllten Hochten

Schüpfe diesen nim das Ingeweid heraus, und sauber gewaschen solchen, alles Fleisch nim heraus nur das die Haut und der Kopf beisammen bleibt, nim die Graden heraus hake das Fleisch klein, in Schmetten gewaigte semel

- 20 broßen, wird ausgedruckt, gewürz Eyer, es können [<kommen] auch abgesottenen ausgelöste Krebßen darunter gemischt werden, wenig Majron Klarn, wenig Butter Citroni

schallen salz als nöthig ist, Fülß wider ein und Brads jedoch  
ehender als solcher in Ofen geben, mit Butter begossen  
und Gebraten, und gleich auch darauf mit geriebener  
Semmel von der Brauner Rinden bestreuet,

5 man diesen auch wie Spiken mit grünen zwiefel röhrln  
mit einer Spiknadel durchaus ziehen, auch hin und her  
mit Sardellen in die Laug solche von ein ander geschnitten,  
erstlich solche gewaschen, und die Graten heraus,  
man kann solche geben mit der ohne Soßen

10 zufinden da sein, so werden welche sich Tauglich darzu  
schüken man auch solche nach belieben füllen kann.

### 37

#### Angelegten Höchten oder Karpfen

Schüpfe solchen ab, ausgewassert und gewaschen, so schneid

15 das Fleisch alles herunter, das nur der Kopf und  
rückrath beysammen bleibt, nim solches das die Kratten alle  
heraus kommen aus dem Fleisch hake solches ganz klein  
und in gewaigten Semmel wider ausgedruckt, Butter, Eyer,  
gewürz, wie man ein Knödl taig macht gesalzen wenig

20 klaren Majron solches gieb wieder an die Kradt  
das den Furum von Fisch bekommt was vor ein du

machst, stopf solchen mit ein Messer anstatt der  
Schüben die Floß gieb auch wieder darzu bestreich  
solchen mit geklobten Ey oder Butter, Bachs in Bakofen,  
mach eine Lemonj Soß darzu, oder giebs nur;

- 5 wann ein Karpfen so machest Schneid mandl in der  
breite, machs wie Schupfen darmit, begieß oft  
im Bradten mit der Butter, kann auch trukener  
geben, oder eine süße, oder Säuerliche Soß  
darzu gemacht werden.

10 38.

### Höchten Krauth zu machen

Wann das Krauth abgekocht ist hernach eine dinne  
Lichte eingebrön mit klein geschnittenen gerösten  
Zwiefl darein, und wann das Sauerkrauth eingebrändt

- 15 ist, so gieß ein Schmetten darein welcher  
nicht gar Süß ist, wenig gewürtz gezupften Höchten  
das die Kradt auch mit heraus kommen, solcher mag  
gebachener oder gesotten sein, hernach eingekochten  
Karpfen Rogen darunter zerrührt, und so auf Dämpfen  
20 unter einander *zusamm* lassen.

39.

Gebradtenen Höchten oder  
andere Fisch in einer Soß

Bradte Öpfel, hernach düre etwas Rinten von rokenen  
5 und wann solche fein druken stoße es, und die Öpfl  
auch darzu, treibs mit Wein durch, und wenig Essig  
gewürz, stük Butter Citroni Schallen darzu, es können  
auch süßlich gemacht sein, und Citroni Schnitzeln darein,  
und die Fiesch darmit aufkochen lassen.

10 40.

Gesultzten Höchten oder Grundl

Wann diese schön blau abgesodten, nim klares Wasser  
warinen etwas arbessen gekocht waren ./ edliche Zwiefl  
Ingber Muskatенblühe stük haußenblaßen eine gute  
15 weil [?well] sieden lassen, den Fisch in diese Suppen gelegt  
Sauber, und wenig fein gemacht sieden lassen, auch  
wenig Wein Essig wer will, auch nur wenig Zuker, kann  
auch wenig gelblicht gemacht sein, was genug gesotten,  
seiche es ab, bies das es sich Setzt aber nicht Sulzt leg den  
20 Fisch auf eine Schüßl - seiche diese Suppen durch ein Serwiet,  
gieß auf den Fisch, damit es sich Sultzt das muß [+in] die  
Kühle kommen, und wann die Suppen geseicht wird muß nur

fein das Helle darvon genommen werden es kann auch andere  
Fisch so sein, und das Salz bei jeden in so viel nur vonnöthen  
ist.

41

5 Höchten auf Französisch zu machen.

Wann dieser abgeschüpft ausgewassert, und sauber gewaschen  
also nach belieben zertheilt, nim etwann auf 1 [LB] Hochen  
1 Seidl Wein, und 1/ii Seidl Wasser, Pfeffer, Ingber Nagerl  
salz, und laß es Sieden, und den Höchten darein und ein

- 10 gutes stük Butter darmit so Kochen lassen das genug  
ist, es kann auch Citronen samt schallen nach belieben dazu  
geben werden, in gleichen auch ganze zwifel und in anrichten,  
giebt solchen Zwifel weg.

42.

15 Fricassirten Hochen mit Schnöken

Solchen geschüpft, und auf stük gemacht, und wann dieser sauber  
gewaschen, ein wenig saltzen, in ein Reintl Butter

Petersillwurzel, klar geschnittenen Zwifel zudedokter Dampfen  
lassen, hernach Arbes Wasser darauf gegossen worin nur

- 20 etwas Arbes gekocht worden, und so sieden lassen bies  
genug wird, hernach nim in ein Döpfl Eyer Dotter, Schmetten  
Butter Wein oder Lemoni saft gewürz Schnidling  
machs mit der Suppen von dem Höchten an, und wann es



gar verfertigt wie es mit der Fricasse zu thun ist, und Warmer angericht.

43.

#### Frischen Laxen zu Sieden

- 5 Wasche diesen Sauber aus, und ein Salz wasser in einer Fisch Pfannen sieden lassen, den Laxen mit Sieden, damit nicht viel Wasser ist wenn solhes ein Sieden thuet giebt [<gieb] man etwas Wein daran, und noch mit etwas einkochen, so wird solcher geessen wie andere Blau gesottene Fische Kalter
- 10 oder Warmer aus dieser Suppen, mit Essig und Öhl Pfeffer, Ingber, oder in guter Soß eingemachter, so sich am besten Schüken thut.

44

#### Frischen Laxen Roth abzusieden

- 15 Mann nimt ein wenig Frisch Brunen Wasser und hernach so viel Rothen Wein als vonnöthen ist, und 1/ii Löff Weixelssaft darein und lasset es mit ein ander Kochen, ein ganze Mushkaten blühe ganze nagerle, ein par Pfefferkörn und wann der Laxen ausgewassert, und sauber gewaschen, und solches gut
- 20 Sieden thut, so legt man im ganz hinein, und last es noch zugedekter Sieden, so lang als es vonnöthen ist, wann es aber

genug ist, so truket man ein halben oder ganz Citroni Saft nach  
belieben darein, wann aber kein Citroni Saft ist, so kann  
auch wenig Weinessig darein kommen.

NB. Wie es anzurichten ist, wann er also genug gesotten so nimt

- 5 man den Laxen heraus auf eine Schüssel, man muß aber  
acht geben damit er nicht zerfallet, und nimmt das ganze  
Gewürz so darin gekocht worden ist, und bezieret den Laxen  
damit, hernach die Soß darüber gossen und mit klein  
gehakten Frisch Lemoni Schallen darüber bestreuet (ABR?)  
10 so ist er recht wie er sein soll.

45.

Höchten in Öhl einzumachen

- Wann solcher Geschupft gewaschen, auf stük gemacht, gesalzen  
Öhl in ein Geschier lassen heiß werden, geschnittene Zwifel  
15 darein, und wenig geriebene semel und rösten bies  
schon //g~~b~~H\ gelb wird, arbes wasser darzu, Gewürz den  
Fisch über sottener, in die Soß geben [<gebln] wenig mit Kochen  
lassen.

46

- 20 Ohlen Einzumachen

Ziehe die Haut ab, die Ader heraus mit Salz reiben, stük  
weiß zerschnitten eine weil in Salzwasser liegen lassen,  
also ausgewaschen hernach in gesottener wein

geben wann es halb eingesoten nur wenig Safran  
Zimmet Zucker Nagerl und sieden bis genug ist, es  
kann auch ganz wenig geriebene Semmel und geröst  
dazu geben werden und Citroni.

5        47.

Höchten auch andere Fische in Polnischer  
Soß.

Es mag gesotten und die Suppen weg oder nicht, auch  
gebraten oder gebachen sein; so Koche Zwiebel mit  
10 einer Lautern Arbes Suppen, treibe darnach durch,  
Gewürz auch gelblicht, und Butter, Petersillwurzel, mit  
Kochen der Fisch so abgesotten oder gebraten muß  
mit Kochen, aber gebratener wird nur warm zusam  
angerichtet, der Fisch kann auch so gedämpfter mit der  
15 Soß Kochen, wird nur mit Butter gedämpft, mit  
Lorberblätter.

48.

Eingemachte Speißen von Fischen oder Fleisch.

Nim abgesottene Höchten, gebraten oder auch Perstlinge  
20 oder Forelen und dergleichen, von Fleisch wasen ingleichen  
Hinnel Tauben, Kalbfleisch Lampel Fleisch kann gekochter

- oder gebrathen sein, dieses kann mit Petersillwurzel  
oder Karfiol oder Artixoken gleich falls Zeller, auch  
Spargel Jttem jungen Hopfen, oder Maurochen, Nägerl  
Schwamen Tartofeln Junge grüne Arbessen Schnöken  
5 ausgelöste Kröbsen abgekochte auch gebachene Fleisch oder  
Fisch Knödl, oder von semmel Khöll Procullen, das Fleisch  
auch Füsck kann abgedämpfter sein, es kann, von Fleisch, und  
von den andern nur einß zu jedm zugeben werden,  
oder deren andern mehrere stücke welche sich schüken  
10 thut zusammen und mit Braun oder Lichten eingebrön  
eingemacht, mit wenig klein geschnittenen Zwiefel, wo es sich  
so schüken thut, und Gewürz welches zu jedm nöthig ist,  
imgleichen mit Butter Soß; also können so gemischte  
Speißen Gemacht seyn, auf wenig oben her mit Butter  
15 etwas begossen, wann es angerichtet ist.

49.

#### Eingemachte Speiß von Fieschen

- Wann der Höcht abgesotten solchen von einander etwas  
geplatelt, gesottene Krebsen ausgelöst mache eine Arbes  
20 Soß welche schön Klar durch getrieben sein, ganz Licht  
und Dinn auch eingebröndt mit Petersill-Wasser gewürz

stük friesche Butter auch Fischknödl darzu, und so Kochen lassen, auch von andern Fischen so gethann. ~

50

### Eingemachte Karpfen Zungen

- 5 Diese müssen ganzer sein, gieb heißes Wasser darauf  
Butze den Schleim darvon weg, wasche Sauber aus in ein  
Reinl Butter zergehen lassen, die Zunge eingesalzen  
darzu wenig geriebene Semel Gewürz Lemoni Schallen,  
zugedekter Dämpfen lassen, zur letzt Zitronj Saft  
10 auch Kaperl, es können auch Sardellen darzu genohmen  
werden, und klein geschnittener Knobloch.

51.

### Höchten Lebern zuzurichten.

- Siede solche ab; also in ein Reindl Frische Butter heiß  
15 werden lassen gieb die Leber darein, begieß mit  
gerösten Semelpröbel Gewürz Citroni Saft und  
Schallen.

52.

### Lobordon oder Stokfisch.

- 20 Wann solcher gut gewassert, und Sauber gewaschen, auf  
länglichte Stükeln geschnitten, mit Kalten röhr Wasser  
zugesetzt, nur wenig Kochen lassen; in ein Reinl Butter  
zergehen lassen, gieb den Füsich Fein abgeseichter stükweis

- darein, also wenig geriebene Semel darauf  
grüne geschnittenen Zwiefel oder Schnidling Ingber  
Pfeffer Salz mit Butter begossen zugedekter Dämpfen  
lassen, aber nicht unter einander gerührt, zum
- 5 anrichten eine gliende Schaufel darüber, anstatt der  
Schaufel [<Schaufel] kann es so in Bachöfel oder Röhren wenig  
geben werden, der Lobordon wird das Salz nicht nöthig  
haben, dann solcher muß stükweis etlich Tag wassern  
auch des Tags edliche mahl frisch Wasser geben, das
- 10 man es sieht wann es genug sein sollte, und das Salz  
zimlich davon ist.

53.

Stok Fisch mit Sardellen oder  
Hering.

- 15 Wann solcher ganz wenig über Kocht ist, gleich zu erst  
solchen in ein Durchschlag geben, und mit Kalten Wasser  
durchgossen laß eine Butter in Reinf oder zinnerne  
Schüssel zergehen, klein geschnittene Sardellen  
und dergleichen Knobloch darzu, dem Schönsten
- 20 Stok Fisch ohne Graten darzu, wenig geriebene Semel  
oder Mehl, und zugedekt so Dämpfen lassen die Hörring

- werden schön gewaschen, abgeschält, und die Kratten heraus  
genohmen, hernach würflt [?] geschnitten, wann solches nicht  
Supen hätte, so kann wenig Petersillwasser darzugenohmen  
werden, aber nicht zu viel Salz zugeben. Es kann auch ein  
5 Eingebrentes darzu gemacht werden, nicht zu Braun wenig  
Knobloch oder Zwiefl darein, und die Sardellen Gewürz  
und den Stok Fisch aber Kochter darzu, damit also  
Kochen lassen, oder auch Höring.

54

- 10 Gebachener Stokfisch mit Soß.

Wann dieser gewassert, sauber abgeschüßft und geputzt wenig  
gesalzen in mehl gewikelt gleich einen andern Fisch in  
heisen Schmalz ausbachen, diesen auf die Schüßl geben  
Schmetten gewürz, und so auf Kocht.

- 15 55

Plataÿssen zu zurichten

- Wann diese wenig überkocht sein, und Sauber gewaschen  
nim geröste Semelprößeln mit klein geschnittenen  
Zwiefel. Arbes wasser Butter grün Klaren Petersill  
20 oder Majron auch Gewürz darein, und so Kochen  
lassen, alles

56.

Plataÿssen mit Arbesbrühe.

Nim eine gute Arbes Supen; wie es sonst zum aufgeben ist

fertig mit Petersill Wurzel, und dieses hinein mit  
Kochen lassen, welche erstlich zugericht sein müssen, als  
geputzter mitgekocht. [<mitgekacht.]

57.

5      Gebradtene Plateÿssen worin die  
Kradten sein

Wann diese abgezogen sein, und über die Quer auf enge  
stükl geschnitten nur ganz wenig über Kocht und also  
gesaibert gesalzen, abdrüknen lassen mit Butter und  
10 geriebener Semel diese auf ein Rost schön abbrathen,  
auf beiden seiten gleich wie die Karbanateln sein  
können in einer Sardellen Soß wie der Stokfisch dazu  
angerichtet sein oder eine andere Soß diese können  
auch zum Stokfisch oder Lobordan auf der Schüßl herum  
15 gleich von Rost gelegt werden.

58.

Gebrathenen Laperdon oder Stokfisch

Wann du es zu richten wilt Schneid solches auf Langlichte stük  
erstlich Sauber Geschüßft und gewaschen, wenig mit Salz  
20 besprengt in ein Reindl oder nidere Blöcherne Pfann  
Butter zergehen lassen, die stük neben ein ander darein  
geben mit der Butter begiessen, mit geriebener semel



von der Rinten besträhen, in Bachofen gebraten nur nicht  
gar zu Braun, hernach in an richten eine Soß von Zwifl,  
und ander sachen darzu, oder mit Schmetten den Fisch  
nur auf der Schüßl auf Kochen lassen.

5        59.

### Gefüllte Grundeln

Gieb Lebendige Grundl in Schmetten, das sich solche gut  
ansaufen, erstlich müssen diese gut gewaschen seyn, und  
so aus der Schmetten werden diese gebachen wie andere  
10 Fisch oder aber auch gesodten.

60

### Gespikte Schnöken

Wann diese abgesotten sein wie ordinari und geputzt  
die Schwafeln und Schwarze haut weg eben die Schneken  
15 mit Salz gerieben in Laulichtes Wasser Guth  
gewaschen, so viel mahl Wasser als es nöthig ist, dieße  
also abdrücken lassen spike diese mit kleinen Spek  
steke es an klein Spießlein nicht zu gar nahe zusammen,  
das kann auch auf ein Rost geschehen Brathe es  
20 fein saftig daß nicht Verbrenen, oder ausdören, also  
das der Spek härtlich wird Richts an mit heißer

Butter, über solche Citroni Saft und gewürz.

61

### Gehakte Schnöken zu machen

Wann selbiger abgesodten, und gesäubert sein wie es  
5 zum zurichten gehöret, also diese klein gehakt, laße  
etwas Frische Butter heiß werden gieb solche darein  
grüne Petersill gewürtz, und giebs hernach auf saubern aus  
der Schüßl Brods aufn Rost, betropfs mit Lemonj Saft  
und Fein Warmer auf dem Tisch.

10 62.

### Eingemachte Schneken oder gebrathener

Wann dieße abgekocht und gesaubert wie es sich gehört bey  
und in allen, ingleichen die Häußl, auch hernach mit Salz  
ebenfalls sauber gewaschen und umgelegt damit alles  
15 Wasser darvon weg kömmt mache die Füll darzu treib stük  
Butter frisch ab, klein geschnittenen Knobloch wenig, Sauber  
gewaschene Sardellen klein gehakt diese müssen zu allen  
zu vor wenig in frischen Wasser gelegen sein, es  
müssen auch die Kratten hievon ausgenohmen werden,  
20 und hernach Ingber Pfeffer Mushkatenblühe Salz soviel nöthig  
ist, geriebene Semel das doch mit solches fest wird, auch

- wenig Klar gehakte Citroni Schallen darzu genohmen werden; also darvon wenig in jedes Haißl gedruckt, und eine Schneke darzu, hernach wider 1 stük oben her von [<hervon] der Füll fein gleich //~~gleich~~ gemacht, nachdem in ein ganz
- 5 din Eingebränte Suppen diese geben, und ganz licht sein muß, und also können Fisch oder von Fleisch darmit eingemacht werden, man kann auch noch darzu anders zugeben so sich darzu Schüken thut, und mit ein ander zusam aufkochen lassen. Es können die Schneken auch in der Soß allein
- 10 geben werden, will man selbige Brathen so nim es mit samt den Häußeln, und giebs auf ein Rost oder hiezu gehöriges Plech auf Khollen, und selbige als guth aufsieden lassen, zu letzt geröste und geriebene Semel preßl auf jedes oben auf geben, und so angerichtet.
- 15 Will man es in die Soß geben ohne Bradten, so können die Sardellen auch in der Füll ausgelassen werden, und wenig Majron Roßmarin ebenfalls grüne Petersill genohmen werden.

63

- 20 Hayß gesottene Schnöken

Wasche solche mit denen Häußeln Sauber ab, und in einer

pfannen mit Wasser solche sieden das genug sein, und  
aus dem Wasser nur so heißer angericht in denen  
Häußeln diese werden mit öhl und Essig Salz Ingber  
Pfeffer geessen, wann es abgeputzt sein.

5      64

#### Fleisch Knödl zu machen

Nim Klar gehaktes Fleisch von Fischen, oder anders Fleisch,  
hake es klein, rühr stük Butter ab, mit Eyer Dotter  
nachdem viel oder wenig gemacht ist, in wasser gewaigte  
10 Semel, und ausgedruckt auch gerührte Eyer nur ohne  
Milch - Gewürz mache Länglichte Knödl welche in einer  
Fleisch Suppen, oder Petersill wasser Kochen kannst,  
Schmire eine Schüßl mit Butter, und Schneide dieße  
in der Länge von einander, oder auch ganz gelassen auf  
15 der einen Seite mit dem Messer Strafweis eingeshnitten,  
und eine gute eingebrente Suppen mit Gewürz  
Majron, und Zwifel durchgeseichter. Darauf so  
Kochen lassen.

65.

20      Mandl Knödl zu machen

Treib stük Butter ab mit Eyer Dotter, als nöthig ist Klar  
gestossene Mandl wenig geriebene Semel etwas Zuker

wann es nöthig kann auch ein ganzes Ey sein darzu mach  
Knödl bache es in Schmalz, mache eine Süsse Soß darauf  
so sich darzu schükt als von Milch kann es auch [<auh]  
sein.

5      66.

### Gebachene Reiß Knödeln zu machen

Nim in guter Milch gekochten Reiß, solcher muß weich und  
dük sein, hernach gestossene Mandeln auch Zucker Eyer  
Todter, auch wann es nöthig ein ganzes Ey, zusam abgerühret

- 10 Knödl gemacht in Schmalz gebachen, man kann diese,  
Länglicht machen gleich wie die Gebachene Semel  
Würstel.

67

### Weichßl Knödl zu machen

- 15 Koche dörre Weixel, nim die Kern also heraus,  
hake solche, klare geröste Semelbrößeln in Schmalz  
nim Eyer Todter, und ganze Eyer, so viel nöthig ist,  
Zucker und Zimmet rühr alles unter einander, das  
ein Fasten Taig daraus wird, mache Knödl, bestreuhe  
20 es mit wenig Mehl bache es in heißen Schmalz  
geschwindt heraus gieb sie auf eine Schüssel oder  
Reinl die Suppen von Weixel darauf, gieb noch  
Zimmet und Zucker darzu und wenig Kochen.

68.

### Semmel Knödl zu machen.

Schneid die Semmel klein, gies Milch gute Süsse, oder  
Rain, das solche durch aus Feicht wird, rühr Schmalz  
5 halb mit Todter halb mit Eyer ab, so wie man will,  
hernach die Semmel darzu, und Mehl wenig Gesalzen  
in ein Reintl Schmetten sieden lassen, und stük Butter  
darzu, die Knödl als wie Noken eingelegt nach  
einander oben und Gluth, oder in Bachofen das sich  
10 solche schön Färben.

69.

### Gefüllte Köhlwürstel

Nim Khöl der nicht grün ist mit großen Blättern  
über brühe solchen mit heyßen Wasser, in dießen  
15 gieb eine gute Füll von Kröpsen, oder Fischen, oder  
von Eyer wie man die andern Strudl füllen kann  
wann dieße zusamm gerolt sein, in ein mit Butter  
geschmirten Reindl, oder Schüßl geben mit Schmetten  
Eyer Dotter, auch ohne solche oben auf wenig Butter  
20 oder Kröbsen, und Braun gemacht die Füll darzu kann  
auch gerührt werden, das solche in ein Reintl zusammen

kommen, es kann auch wie wenig Geröst sein, in ein Reinel wenig Butter heiß machen, und solche darein an haufen lassen, und ein Soß darauf so sich darzu Schüken thut.

5        70

### Spennat Würstl

- Die großen Blätter werden eben über Briedt, also mit einer guter Full so sich darzu Schükt als: an [<am] Fast oder Fleischtagen so in die Strudeln geben wird, oder
- 10 Krapfl, oder Würsteln Fließ ein wie die von Khöl, und mit Schmetten solche auch Braun gemacht wenig aufgeröst oder angeloffen sein wie man will.

71

### Gefüllte Ardischoken

- 15 Wann diese Sauber geputzt sein, und in Salzwasser oder ordinari abgekocht, [<abgekacht,] hernach sauber ausgeputzt das Rauche heraus nimm eine gute Krebsfüll oder von Fisch, oder von Fleisch gleichfalls wie man pflegt die Knödl darvon zu machen, welche gut zu geschükt, fills in die
- 20 Artischoken, und vermach es Guth, und also in einer guten Suppen gar Kochen lassen, selbe licht, und

dinn eingebränt, gewürz ./.. oder eine Butter Soß.

72

### Gefüllte Artischoken mit Krebßen

- Wann dieße abgekocht und ausgeputzt sein gleich denen  
5 obigen, mache die Füll also auch, hake Krebsfleisch in  
Milch gewaigte Semmel – Butter gewürz, die helfte  
ganze Eyer, und so viel Dotter wenig sauern Schmetten  
laß in ein Reintl auf der Gluth zusammen gehen  
Salz so viel als nöthig ist, und Füll es ein, gieb es in  
10 ein Reintl, eine Butter Soß; oder andere die darzu  
Tauglich ist darauf, und gar Kochen lassen.

73.

### Eingemachte Bradt Würst

- Bradte dieße ab hernach in stük geschnitten doch das  
15 fein Warmer bleiben, mache die Soß Nim Eyer  
Dotter und Milch Rahm, wenig Essig gewürz wann es  
aufgekocht, die Würst darzu angericht

74.

### Gefüllte Eyer mit Spennad

- 20 Süd die Eyer auf hart Schölle sie ab schneide es in die  
Mitten in zwey – //Mit\\ nim die Dotter heraus, hernach  
abgekochten Spennat klein gehakt mach ein wenig Butter



haiß, gieb klein geschnittene Zwiefl darein, und die  
Weinberl: ein wenig Rösten, also den Spennat gewürz  
Salz, und wer will ein wenig Milch Rahm, ganze Eyer  
oder Dotter, oder gemischte Eyer so viel es nöthig ist,  
5 mit den Schmetten aber ohne den Eyern Kochen lassen,  
hernach Füll die halben Weißen Eyer fein erhoben  
ein, und gieb in ein Reintl oder Schüßl, welche Dief ist,  
sonsten aus ein Raf von Taig herum seyn, das mit  
Butter eingesmirt, die Eyer neben einander, in solcher  
10 das die Füll erhöht ist, und Schmetten daran das mit  
den Eyern gleich ist, stük Butter darauf, und so Braun  
gemacht.

75.

Jttem Gefüllte Eyër zu machen

15 Solche werden eben den andern gleich gemacht, in die Füll  
aber geriebene Semel, die harten Todter klein gehakt,  
klein geschnittene grüne Petersill gewürz wenig Schmetten, und  
ganze Eyer auch Dotter angemacht, gesalzen und eingefüllt, das  
geschirr mit Butter geschmirt darein geben Schmetten  
20 darauf und Ein stük Butter so Braun gemacht.

76.

Jttem gefüllte Eyer mit Karpfen  
Peÿschelln

Nim alles Sauber von darinenn herab und machs wie bei  
25 denen andern.

77

### Gefüllte Apfel

Schälle diese, und schneid es in der mitten von einander,  
hölle solche aus so Guth als sein kann; Fülls mit Mandl  
5 Rosinken Zuker, und stöks an ein Spießl, mach ein  
Taig an als wie zu die strauben, mit wenig Milch Eyer  
Schmalz ins Mehl gebrändt, druk die Apfel darein, und  
in Schmalz ausbachen nur das dieße in zusammen  
geben, fein bei samen bleiben, und nach dem Bachen  
10 nim die Spießeln wider heraus.

78.

### Gefüllte Apfel zu Dämpfen.

Nim Äpfel welche nicht gar zu [<zur] Groß, noch zu Sauer  
seind, Schölle es ab, und schneid den [<dem] Tökl oben  
15 herab, hölle solhe auch aus, fülle es mit geschnittenen  
Mandeln Zuker Zimmet Rosinken und frische Citronj  
schallen, thu die Dögl darauf machs mit kleinen Spreilen  
an, in ein Reintl wenig Schmalz heiß gemacht,  
die Äpfeln darein gesetzt, unten und oben etwas  
20 Kohlen Feuer damit solche wenig Geferbt sein, gieb  
wenig Wasser und Zuker und laß Kochen, so viel  
als nöthig ist

79

Leber oder Niren Pfantzl zu  
machen.

- Nim Niern oder Lampl Leber, oder Kalbs Niren,  
5 klein gehakt, zu der Leber muß aber wenig Rinds  
Mark kommen, in Schmetten gewaigte Semmel wann  
diese nicht aus gedruckt wird so darf nichts zu gegossen  
werden, hernach Eyer gewürz Majron salz Grüne  
Pettersill Citroni Schallen, und mache es nicht gar  
10 zu lindt, auch nicht gar zu Fest an, hernach wie  
Gebräuchlich in ein Reintl Schmalz heiß gemacht, und  
darein gegossen, und wann es auf einer Seit schön Braun,  
also umgewendt das auf der andern Seit auch so wird,  
man kann es auch in der Röhr oder Bachoffen machen.

15 80.

Pfantzel von Kalbs Löber

- Dieße muß Roher gehakt sein, treib stük Butter ab,  
mit ganzen Eyern, und Dottern wie man viel hat,  
etwas geriebene Semmel gewürz Majron oder grüne  
20 Pettersill salz, und in ein Reintl Braun gebachen.

81

Kapauner Pfantzel

Nim Fleisch von gehakten Kapauner [<Kapauer] hake es klein

- hernach Stosse es mit Stükel Butter, Semelschnitzel in Schmalz  
gebachen, können auch etwas Mandl darunter sein, treibs  
mit wenig Kapauner Suppen durch, das aber nicht sehr  
Dinn wird, hernach Treib wenig Butter ab mit Eyer Dotter,  
5 Gewürz, Citroni Schallen, Salz so viel als nöthig ist  
und in ein geschmirtes Reintl geben, in der Röhr oder  
Bachoffen gebachen.

82.

Aufgeloffene Eyer zu machen.

- 10 Nim deren so viel als nöthig seyn, und die helfte Schmetten  
darzu wenig geriebene Semmel, süß als man will, gleich  
kleine Rosinken, wenig Salz Muskatblühe Citroni Schallen,  
gut abgerührt eine Schüssel so auch einen Raf herum hat,  
ingleichen von Taig, oder wie die Schallen von Zün seind, aber  
15 ein Saubers Klabirtes Reintl, dieß muß mit Butter eingesmirt  
sein, das abgerührte hinein gegossen stükweis Butter  
darauf so braun gebachen.

83.

Gebachene Eyer mit Spennath.

- 20 Schlag solches in ein Flaches geschier in so viel als machen wilt,  
salze dieses wenig - laß guten Theil Schmalz haiß werden  
als wie man andere sachen im solchen aus bachen

thuet, die Eyer behutsam hinein, wann dieße auf einer Seiten  
genug wend es gut um das die andere auch so wird, dieße  
kann auch zum Gut zugerichteten Spennadt kommen.

84

5 Braunen Eyer Koch.

Schmetten 2 seidl bies 6 ganze Eyer, Zuker Citroni schallen  
daran abgerieben zerrühr es gut [+in+] ein Reintl, und  
auf eine Gluth das zusam gehet, und mit Kochlöfl langsam  
Rühren, wann es genug ein Reintl oder Schüßl wenig  
10 mit Butter gemischt das darein geben mit Zuker, und  
Zimmet bestreut das unten und oben Braun wird.

85

Eyer Koch mit Eyß.

Nim 2 seidln Schmetten 8 Dotter Zuker als so viel man  
15 will gut abgerührt in ein Reintl auf Kholen gerührt bies  
dick [ʔdük] ist, hernach auf eine zünnene Schüßel mit klaren  
Zuker bestreuet wenig Gluth darunter oben auf mit  
glühenter Schaufel braun gemacht, das wird als ein Glaß  
oder Eys ./.. man nimt auch ganz kleine eiserne Schaufel  
20 wann solche Haiß an ein (!) saubern feichten Tuch wenig

abgeputzt, und darmit den Zucker über fahren – so wird es sauber.

86

Aufgeloffenes Arbes Koch.

- 5 Nim die gekochten Arbes durchgetrieben, und mach es in allen wie den Khitten Koch, auch Süß und Citroni schallen darzu.

87

Wein Koch.

- 10 Nim bies 6 Eyer Todter wenig geriebene Semel guten Wein, rühr es unter einander gieb Zucker wenig Ingber Zimmet darein in ein Tipfl zu der Gluth rühr es alle Zeit auf bies Tick [?Tük] wird.

88.

- 15 Lemoni Köchl

- Nim eine Mundsemel schneide die rindten alle um ab, die broßen schneid in ein Tipfl gies Frisches Wasser darauf, wenig Waigen lassen, hernach Kochen, Truke Lemoni Saft darein, das Bikand ist, stük Frische Butter  
20 darzu, und Citroni Schallen so an Zucker abgerieben ist, und so auch zusam aufkochen lassen.

89.

Mandl Körbln

Nim 4 Loth klaren Zucker, rühr solchen mit 2 Eyer klar

wohl ab, hernach 1/4 [LB] gröblicht gestossenen Mandeln darunter  
Citroni Schäller (!), und wann das Schmalz recht heiß  
ist nim den Form, so darzu gehört welcher von messing  
ist in der Ründte und ain hilzerner stangl, und oben her  
5 hol ist, Tunk solchen in Schmalz wann es schon heiß ist,  
und recht behend wider abtraufen lassen, und hernach in den  
Taig gedruckt das aber Oben in das holle nichts kömmt, und  
so ins Schmalz geben, und gedrähet bis herunter gehet, und  
so um Kerth, und nicht gar zu stark gebachen, wann solche aus  
10 dem Schmalz genommen werden, bestreue dieße mit Zuker  
so wird es, als ein subtilels (!) Eyß und richt es umgewendter an.

90.

#### Zucker Krapfeln wie die Goldhanln

Rühr ein stük Schmalz ab, mit Eyer Todter und ganze Eyer  
15 gieb mehl als nöthig ist, und etwas Zuker mache  
länglichte Krapfeln mit Mehl ausgearbeitet zum  
auftreiben diese werden gemacht wie ein kleiner Finger  
und in Schmalz nicht zu gäh gebachen.

91.

20 Mandl Krapfln in Schmalz gebachen.

Nim 1/4 [LB] gestossene Mandl, Citroni Schallen, ein

oder mehr Todter, 6 Loth klaren Zuker, dieß zusam  
etwas abgerührt, und giebs auf geschnittene Oblath wie ein  
Wallische nuß [<muß] groß mache ein Taig von Wein und Mehl  
auch nicht gar zu Dik Tunke selbige ein, und bachs in  
5 Schmalz.

92

### Gebachene Brezeln

Nim bäcken Brezeln, waige solche in Milch oder Wein  
eÿ (!) nach dem wieder diese abdriken lassen wenig, bestreue  
10 es mit Mehl Zuker und Zimmet bachs in Schmalz oder  
wann solche in Wein gewaigter waren, und wenig ab  
drüken lassen in Schmalz auch gebachen, hernach mit  
Zuker und Zimmet bestreit.

93.

### 15 Fricassirte gebachene Nudeln

Mache ordinari Nudeln bachs aber fein behendt in Schmalz  
schön aus Schmir wenig ein Reintl oder Spißl (!) mit Butter  
gieb die Nudeln darauf begieß mit Kalter Schmeten  
worin par Eyer, oder Todter gemischer dieße  
20 genohmen, dieße zusamm gut abgerührt, das  
ist die Schmetten und Eyer auch Zuker, und Zimmet  
kann bei diesen sein oben her auch mit Krebs  
Butter begossen, und gebachen.



94.

### Krauth Dolken

- Mache ein Taig an [<am] wie zu denen gegossenen  
Dolken mit Mehl etwas geriebene Semmel mit  
5 wenig Höfen lohlichten Schmetten Eyer salz wann  
von Krauth hobeln ganzer in salzwasser waich  
gekocht sein und wider gut abgeseicht die stingl weg  
Klar gehakt, und Majron in wenig Butter das  
Krauth geröst, Ingber Pfeffer darzu, und es recht  
10 aus kühlen, und hernach darunter gerührt in den  
Taig und auf gehen lassen, und wie die gegossene  
Dolken gebachen.

95

### Spenadt Strudl

- 15 Werden die Amoleten genomen welche man will  
und die Füll wie bei den Eyern darvon sein übrigens  
gar verfertigt wie beÿ denen Amolet und  
Strudeln ist.

96

### 20 Zimmet Strudeln

Mache ein Taig an mit Eyer und Wasser wenig  
gesalzen als ein Nudeltaig aber nicht Rost, ziehe in

- auf und etwas ausgewalzt wenig rosten lassen, hernach  
auf ein sauberes Serwiet oder was es ist mit den  
händen ganz din ausgezogen so viel als sein kann,  
bestreich es mit etwas zerlassenen Butter streue  
5 gehakte Mandeln Zucker und Zimmet überall wohl  
darauf, wikels als einen Schneken zusammen in Ein  
Reinl laß wenig schmalz heiß werden das nicht  
Braun wird, gieß gute Milch oder Schmetten darzu  
leg die Strudl ein wann es sied, und oben auf  
10 ein blech mit gluth das unten und oben Braun wird,  
Kann eben in der Schüßl so sein, und mit andern sachen  
so gefüllt werden – welches gut zusammen angemacht ist,  
mit Drukener oder andern angemachten füll.

97.

- 15 Spargl in Schmetten

Solcher muß frischer, und wann es sauber ist, auf kleine  
stükeln geschnitten werden wie große arbessen in so  
weidt dießer Mirb ist - und wird alles gar gethann wie  
bei denen grünen Arbessen.

- 20 98

Bekl Fleisch auch Einzusalzen

Nim Rindfleisch von andern Theil des Schlägels schneide

stükeln als wie man es in Rauch macht, salz diese mit  
Sallitersalz als es nöthig ist und ordinari Salz auch  
darunter, in Ein faß gut zusam gelegt, mit ein Brödeln  
und steiner eingeschwärt, auf ein Kaltes Orth geben, wann  
5 man es Kochen will, ist es nicht nöthig auszuwaschen, sondern  
in ein siedendes Brunen Wasser geben, und Kochen  
lassen bies genug ist, hernach in an richten auf Schnitzeln  
gemacht, und um das Rindfleisch herum gelegt, es  
kann auch Kalter gessen werden wie ein Schunken.

10 99.

#### Butter Wandln zu machen

Nim 1/4 [LB] Butter abgerührt hernach mit 6 Todter wenig  
guten höfen, 1/4 seidel laulichte gute Milch, oder was  
nöthig ist - Salz Mehl 6 Loth, und wann es zusam  
15 angemacht ist, schmir die Wandl mit zerlasserner  
Butter, Fülls gut halb voll ein, und so etwas aufgehen  
lassen gebachen.

100.

#### Kröbs Füll zu allerley zu gebrauchen

20 Nim das Fleisch von gesottenen Krebßen, hake es  
klein, und gieb in Schmetten gewaigte Semmelbrößeln

und wieder gedrukt und zusam gestossen wenig Butter  
abgetrieben mit etlichen Eyer Todter auch 1. ganzes,  
das gestossene darein gerührt, wenig Süß gemacht,  
auch wer will etwas klare Mandeln Weinberln

- 5 Citronen schallen Ingber Mushkatenblüh darein, es  
können Strudeln, auch was von Krapfen man will,  
daraus gemacht werden.

101

Eine Füll von Hünner Leber.

- 10 Nim gewaigte Semmel in Schmetten gehakte Hünner  
Leber, klare Sardellen, Schnidling gewürz Butter  
Eyer Schmetten alles zusammen abgerührt, also darmit  
gefüllt was sich schüken thut und zugericht.

102.

- 15 Eine Mandl Füll zu machen

Nim klar gestossene Mandeln, nur nach der hand 3  
Todter 1 ganzes Eÿ Zucker Citroni schallen alles gut  
zusam abgerührt.

103

- 20 Taig zum Obst backen.

Schlag Eyer ins Mehl und wenig Wein rühr es ab, mache

etwas Milch warm, und so mach den Taig an, und diesen in der Wärme stehen lassen, hernach Koch das Obst darmit.

104

5 Soß auf ein Schöpsen Schlägl

Hake ein Spek klein, und laß in zergehen, gieb klein geschnittene Zwiebeln darein, ein wenig Mehl laß zusam Rosten, gewürz Suppen und ein wenig Sauerlicht Kochen.

10 105.

Sardellen Soß zum Gebratenen  
oder gebachtenen Hünnel oder  
Höchten.

Nim derselben so viel als du brauchst wasche

- 15 diese sauber und nim die Graten heraus Schneids  
klein, und wenig Knobloch zergehen lassen,  
friescher Butter darzu zergehen lassen ein guter  
Theil, hernach Ingber Pfeffer Lemonj Saft  
Mushkatenblüh darzu begieß zu letzt das  
20 gebratene darmit, und mit den übrigen richts an  
zu den Höchten oder Hünnel wird es gesottener

darüber gossen.

106

Pomerantzen Soß.

Röste Semelbrööl gieß Wein und Wasser daran

- 5 Citroni Saft Pommerantzenschallen gewürz  
wenig Zucker auch diese geben zu was man will, und  
sich Schükt.

107

Todter Soß als ein Fricasse

- 10 Nim Eyer Todter Butter Lemoni Saft gewürz mit  
Petersillwasser oder Fleisch Suppen angemacht in  
ein Tipfel allezeit gerührt, bies aufkocht, und  
nicht zusam lauft, hernach so Warmer auf die  
Speiß, das alles fein Warm ist geben, und also  
15 aufgetragen.

108

Gesultzte Mischantzker Öpfel zu  
machen.

Nim deren etwann 15 stük Schelle diese Sauber

- 20 ab und gleich ein nach [<mach] dem andern in frisches  
Brunnenwasser geben damit solche weiß bleiben in  
Messingenes Pfantl 1/4 [LB] Zucker 1/ii seidl wasser [<seidlwasser] so

solches verfant die Apfeln aus dem Wasser hinein  
stük Zimmet und Citroni Schallen darzu, und so  
Kochen bies das dieße Fein weich werden aber nicht  
zerfallen, hernach dieße herausgenommen auf eine Schüßl  
5 oder Täller so von Majolika Geschier geben, der Zucker muß  
noch gar Tiklicht sein wer will nach denen Öpfeln  
giebt wenig Citroni Saft darein und Nagerl etliche  
zu letzt aber wider alles heraus, und über kilter die  
Sultz über [<aber] die Öpfel gegossen, das die Öpfel recht Kalter  
10 auf die Tafel kommen. Solche können auch mit  
Eingemachten sachen bestekt, oder belegt sein.

109.

### Weichsel Sultz

Koche dire Weichßel recht ab, nim das Wasser davon  
15 gieb darein wenig zerschnittene haußen Plassen  
Nagerl Citronen Schallen Zucker stük Zimmet wer  
will laß wiedrum Kochen, das Wasser muß schon ein  
Theil sein, das genug ist, Seich es durch ein dickes [?dükes]  
Serwiet oder Sauberes Tichl, auf eine Flache Majolikane  
20 Schüssel etwas eingemachte Weichsel, darein

auf das Eyß oder Kühle recht geben, das es sultzen  
kann diese Sultzen werden anstatt Salath aufgeben.

110.

### Eine gute Ründ Sulz

- 5 Nim 1/4 [LB] geraschpelt Hirschhorn in ein sauberes Tipfel  
gethann darauf ein Maß frisches Wasser und 1/4 stund sieden  
lassen, darnach durch ein Tichl seichen hernach nim so viel  
guten Wein, als das Wasser ist, und zusam geben  
1/4 [LB] Fein Zuker 1/ii loth Zimmet edliche Gewürz Nagerl
- 10 Von zwey Citroni die Schäller, dieses alles edliche  
Vaterunser lang sieden lassen, von 3 Eyern das weise  
wohl abgeschlagen, bies es Faumig wird, hernach unter  
die Sultz gerührt, und durch ein Serwiet ganz  
gemach rinnen lassen, das kann etwas aufgespannt
- 15 sein, in die dazu gehorige Majolikene Schüßel oder  
Schallen der gleichen geben, und sultzen lassen, hernach auf  
gehörige Schüßl darzu neben einander gestellt man kann nach  
belieben denen sultzen die Farben geben, und anstatt  
Hirshhorn, kann Kölber Füß Sultz genommen werden.



111

### Hirsch Horn Sulz

Nim 1 seidl Wasser 4 Loth geraschpelt Hirschhorn laß  
halb einkochen seichs durch ein Tichl - Nim von 2 Citronj  
5 den Saft wie auch 2 Pommerantzen reibe auch wenig schallen  
darzu von Pommerantzen so lasse die Sultz auf den  
Kohlen zergehen, gieb das andere darzu rühr es gut unter  
einander machs Süß als man will wieder durch geseicht  
in was man will und auf ein Kaltes Orth geben das  
10 salzen, kann so stehen lassen.

112

### Gesultzte Milch

Laß 2 seidl süßen Schmetten, und nim 4 Eyer klar mit  
wenig kalten Schmetten abgerührte, hernach unter einander  
15 angemacht, Süß wie man will hernach allezeit  
gerührt beim feuer das nicht zusam fährt bies wieder  
aufstehet hernach nur, in wenig überkilter in  
ein Majolikene Schüssel durch ein harsiebl geseicht  
hernach recht kalt lassen werden das wie Sultz, Man  
20 kann auch 1 stük Lemoni Schäller darein in sieden

hernach wieder heraus genohmen auch 1 stük *Zimmet* kann auch darbey sein.

113

### Czokolade Milich

- 5 Lasse 2 seidl Schmetten sieden hernach 4 Eyerklar mit wenig Kalten Schmetten angemacht, und Süß als es nöthig wird sein, und alles zusam gemacht wann es anfangt zu sieden gieb darzu Czokolade welche schon mit Schmetten gekocht ist, in ein klein Tipfl und gute zugerichter,
- 10 so viel nim dieße unter die Milich als die farb, und geschmak haben wilt, und auch die süße in gleichen unter einander nur wenig Kochen lassen fein rühr das nicht zusam fahret thu in den Topf aus kühlen lassen, wann es zu dick [?dük] wär - wenig abgesottenen
- 15 kalten Schmetten zugegossen, und unter einander gerührt auf ein Majolikene Schüßel gossen, und wann es Zeit ist zum auftragen, also recht auskühlen lassen.

114

### Coffe Milich

- 20 Sied 2 Seidl Schmetten hernach mit 4 Eyernklar

- und wenig kalten Schmetten abgerührt und angemacht,  
und aufsieden lassen und allzeith gerührt Süß als es  
nöthig ist - zur letzt nim gebrändten Coffe recht klar  
gesiebt in die Milch die Farb muß etwas Blaicher  
5 sein darvon, als die Czokolade Milch übrigens noch  
auch gar alles sothann.

115

### Brokete Milch

- Laß ein Seidl Schmetten sieden mit zwey Quintl geschnittener  
10 Haußenblassen das alles Von ein ander siedt seich  
es durch ein Tichl, Laß wiederum sieden, mach es  
hernach an, mit 3 Eyer Dotter, und Süß als man will und  
wenig Kochen das nicht zusam fahrt, hernach recht  
überkühlen lassen, und auf Eys recht Kalt werden  
15 lassen, gieb mit ein Löffl Stükl weiß auf eine Schußl  
so grob als man will, als wie die Noken, und muß  
auch schön Ein bind Schmetten abgesottener sein, mit 6  
Eyer weiß angemacht und Süß wie dieße andere

Milch, so darmit verfertiget sein, und recht Kalter auf das andere aufgeben.

116

Höfen Zwiebach.

- 5 Nim 3 Seidl Mehl in eine Schüßl mach es an mit 1.  
seidl laulichten Süßen Schmetten wenig gute höfen  
4 Loth Frische zerlassene Butter 4 Loth Zucker 4 Loth  
klar Mandeln, es kann auch ganz wenig Salz sein  
auch wenig Mushkatenblühe wann es gut zusammen  
10 //?\\ gemischt ist und angemacht, gehen lassen,  
hernach länglichte Stritzeln gemacht das wie ein Zwiebach  
gleicht und das Blech mit Mehl bestrait, solche darauf  
und so etwas gehen lassen, hernach mit abgeklopften  
Ey bestrichen und so gebachen zweymahl gleichfalls  
15 den Ersten Zwiebach gar gemacht.

117

Margerandl von Mandln auch  
Krantzeln

- Nim ein gefamtes Eyer klar 9 Loth klar gestossenen  
20 Zucker, und wenig Citroni Saft verrühr das schön Weis

und Diklich, Mandl nicht gar zu klar gestossen 4 Loth  
darunter gemischt, hernach 4 Loth auch Langlicht oder  
gewürfelt geschnittene Zitroni Schallen.

118.

5 Gewürz Zelteln.

Nim 1/4 [LB] Zucker 1/4 [LB] Mehl gestossenen Ingber wenig  
Muskatenblüh oder Nuß, Nagerln Zimmet gestossen Klaren  
Citronischallen mische es unter einander mach es mit  
ein ganzes Ey an und so fein Gut doch ausgewürkt das  
10 der Taig nicht mehr lauft, sonst müste ein wenig  
mehl und Zucker darzu genohmen werden, treib den  
Taig nur nicht gar zu dün, Trüke mit in Holz  
geschnittenen Modeln die Zeltel aus, und auf ein saubern  
geschmirten blöch geben [+nicht+] gar zu Nach zusam, und  
15 auch nicht gar zu gebachen, auch nicht gar braun, hernach  
mit ein Messer diese gleich unterfahren, sonst  
brechen solche wann es aus kühlt.

119.

Gewürz Zelteln mit Mandeln

20 Nim das Gewürz wie zu den obigen Gewürz Zelteln

4 Loth Mandeln, 1/4 [LB] Mehl 1/4 [LB] Zucker ein ganzes Ey und ein weiß Ey mach es in allen übrigen gar wie die Gewürz Zelteln sein.

120

5      Gestreidte Zelteln

Nim 1/ii [LB] Zucker 1/ii [LB] mehl unter einander Nagerle, fenigl, Citroni Schallen, ein Ey zwey Dotter machs wie die Gewürz Zelteln, solche werden aber nur glat gemacht hernach mit abgeklaften weiß Ey bestrichen,  
10 und mit groben Zucker, und grob gestossenen Mandeln zusam gemischt, auch saubern Fenigl darunter und die Zelteln damit besträet auf das gehörige dazu geschmirte blöch geben und gebachen nicht gar zu viel ausgetort.

15      121.

    Zimmet Zelteln und Krantzeln

Ein gefamtes weiß Ey, 6 Loth Zucker 3 loth Mandeln klaren Zimmet als nöthig ist, auch Citroni Schallen können [<kommen] darbey sein, mische es unter einander, streichs auf Oblath  
20 als wie die hobl schadten aber so lang nicht doch etwas

höcher gestrichen und gebachen, solche können hernach auch mit ein Eyß sein, und wenig überbachen, auch 5 Loth Zucker, und 4 Loth Mandeln kann man nehmen auf ein Eyer weiß

5 122.

Hönig Zelteln.

Nim sauber ausgelassenen Hönig laß wenig haiß werden, ain stük Butter darmit, hernach von feuer weg genohmen Mushkatnuß oder Blüh, Zimmet, also  
10 gestossen, rühr schönes Mehl darein, das ist Brodmehl wirke es recht aus auch Grob gestossene Mandeln darunter und aufgetrieben und Zelteln geschnitten auf den blöch gebachen, wie anderes, oder solche mit großen gewürz Modln ausgedruckt mit wenig Zucker  
15 unter das Mehl gemischt, auch nur oben her können dieße mit Brodt geschnittenen Mandeln hin und her belegt sein, und fein Rösch gebachen.

123

Melintes zu machen

20 Nim zwey gefamte Eyer klar und 10 Loth Zucker und Citroni Schallen an Zucker abgerieben wenig Lemoni

Saft dieß gut zusam abgerührt, zu letzt darunter gemengt  
und 1 Loth klare Mandl wann es Blöch mit Wax warmer  
eingeschmirdt, wider Gut abgewischt, batzl weiß darauf getropft  
nicht gar nahe zusammen, und nicht zu stark gebachen, auch nicht  
5 zu haß, und hernach mit ein Messer von Blech abgelöst.

124.

Mandl in Schlaf Rok.

Nim gefamtes Weiß Ey und rühr Klaren Zucker darein,  
und Lemonj Saft das weiß und Tiklich ist nimm  
10 fein große Mandeln sauber abgeschält, können  
auf ein Saubers Reindl abgetrükent das aber weis  
bleiben, aber wieder auskühlen, hernach in den  
Taig solche geben, und einzelweiß auf das Geschmirte  
Blöch [<Bloch] geben, das der Taig weiß bleibt als es nöthig ist,  
15 darmit solcher nicht abrindt, und solche nur Khül  
gebachen, hernach mit ein Messer fein ganzer herunter  
gethan, diese müssen also in die höhe [<hohe] gehen,  
und recht weiß bleiben, auch gebrändter Coffe  
ganzer solcher gemacht.



125.

### Mirbe Bretzel

Nim 10 Loth mehl 5 loth Zucker stükl frische Butter  
mit ein Eÿ und ein Dotter, mach den Taig untereinander  
5 an, mit mehl und Zucker ausgewirkt das solcher  
zum auswalgen ist, mach Bretzen auf Blech gebachen  
gleich denen andern sachen.

126

### Mandl Bögen auch mit *Zimmet*

10 Nim 6 Loth klaren Zucker rührs ab mit 3 ganzen Eyer  
und zweÿ Dotter hernach darzu 12 Loth ganz klare  
[-Mandel-] Mandl Citroni schallen und noch was  
mitgerührt, schmier ein blechernes verzintes Dotter  
Bladeln mit Butter oder Wax und streichs eines  
15 messer Ruken dük darauf und fein gleich und  
wann es gebachen nicht zu gäh auch nicht zu stark so  
Bald es fertig, das noch warmer ist durch Schneides  
so groß du selbe machen und gleich über ein Nudelwalzen  
gelegt, das selbe gebogen sein, hernach im anrichten  
20 diese auf einander gelegt in so hoch wie man will.

127

### Grösten Fenigl

Nim 1/4 [LB] Zuker 1/4 Seidl wasser, und las es wenig Diklich  
sieden 1/4 [LB] fenigl sauber ausgeglaubt in ein Kastrol

- 5 oder saubern Reintl das nicht Föll solche wenig geröst  
also dieses in Zuker geben und darmit gerührt bies  
der Zuker am Fenigl Truken ist, wann dieses  
auskühlt in die Pappirene kleine Rachteln gefielter

128

### 10 Geröste Mandl mit Zimmet

Werden gemacht wie der Fenigl, von diesen bleiben  
die Schallen und müssen sauber abgewischt in so viel  
als sein kann werden und auch so wenig über Röst,  
unter den Zuker muß klarer Zimmet geben werden

- 15 wann solche genug sein gleich auf ein Pappier solche  
von einander gegeben werden, müssen auch nicht zu  
lang gerührt werden, sonst falt der Zuker viel  
wiederum herunter, Es können [<kommen>] auch etwas  
Mandeln genohmen werden als der Zuker ist, auch

in allen können dieße nur nach der Hand  
genohmen werden.

129.

Weixl einzu machen

- 5 Schneid die Stängl halb von denen ab, wasche diese  
von Frischen Brunen Wasser aus, hernach steche  
eine Jede mit einer Nadl 4 oder 6 mahl gieb  
diese in ein Messingenes einmach Kößerl [?Kößterl] wann  
solche sein 1 [LB] gieb 3/4 [LB] gestossenen Zucker,  
10 Brunnen Wasser 1/4 seidl, [<<seill,] gieb es auf Kohlen laß  
dieße sieden und wieder von Feuer genohmen,  
wenig solche durch einander geridelt, also die wiederum  
sieden lassen, aber allezeit nicht gar lang  
gieb dieße in eine Erdene Schüssel deks mit ein  
15 andern zu, laß es einen Tag stehen der Saft  
hernach abgeseicht, in das Kösterl wenig Zucker zu  
geben wann es siedt, die Weixeln darein und  
etliche Sud aufthun lassen, diese wiedrum heraus

genohmen mit ein darzu gehorigen Blochener  
verzinter Löfl, und den Saft etwas  
dicklich [?düklich] seind und hernach ganz überkühlter auf  
die Weichseln gossen, das doch über solches fein  
5 gemacht ./ und als Sulz.

130.

### Eingemachte Weichseln und auch Amereln

Pflope solche von stängeln ab, gieb die Körner heraus  
wann dieße schon auch recht zeitig sein der Weich<tr>  
10 seln 1 [LB] gestossenen Zuker 1/ii [LB] und zusam so sie<tr>  
den bies man sieht das solche genug, auch mit den fam  
Löfl heraus diese genohmen in das erwärmter  
ein Glas geben, den Saft noch mehreres das es  
auch wie bei andern sein soll Sultzen kann, wann  
15 es auf ein Zünnen [?Zimnen] Täller getropft wird das es  
schon nicht mehr läuft als nur gestokt, und über  
kühlter über die Weichseln gossen das darüber ist  
die Amerellen werden dießen gleich gemacht, auf  
1 [LB] 14 Loth Zuker.

131.

Citronen Krauth einzu machen

Schneide die Schallen herunter so lang als du diese  
machen wiltst oder kannst, und das Inwendige weiße  
5 heraus Schneide, diese gelbe schallen in der längen  
so dün als du willst wie Nudeln gieb in siediges  
Brunnen Wasser, und nur einen wall über thun  
lassen, heraus genohmen, und in frisches Brunenwasser  
geben, und gleich wider heraus genohmen, damit solche nur  
10 Kalt sein, auf ein Tuch ab trüknen lassen, nimm 1/4 [LB]  
Zucker 1/ii seidl Obster: [?] Saft sieden lassen das verfaumt, die  
Schallen 1/ii [LB] darein, und ganz wenig mit sieden lassen,  
wer kein Öpfl saft will nehmen, nimmt nur das Brunen  
wasser und kann auch noch etwas Lemoni Saft darunter  
15 geben, und noch wie ein lauterer hönig.

132.

Öpfel Saft zu machen.

Nim Mischäntzker Opfel saft [<faft] wann dieße nicht sehr groß  
bleiben dieße ganz, sonst werden sie von einander  
20 geschnitten, und wieder alle in siedenten Brunwasser

geben und Kochen das dieße waich seind und aus dem [<den]  
wasser genohmen, und abdrüknen hernach durch ein sauberes  
Tichel geseichet, so kann man nehmen zu denen  
Citronen.

5        133

Ein gemachte Hanne Budten.

Nim schöne große zeitige dern doch nicht wenig sein  
das etliche an ein streifl, und einige grüne Bladeln  
mit darvon, auch mach ein Schnied in der Länge ein  
10 jede putze die Körner mit einer großen Nadl alle  
heraus, wasche die hanne Budten in frischen Wasser  
sieden lassen, nim~~m~~ es hinweg und solche darein  
und ein wenig darinen liegen lassen also wider  
herausgenohmen, nim 1/ii [LB] Zucker 1 seidl wasser, und schön  
15 Versieden, wann dießes geschehen, die hanne Butten darein  
1 [LB] und edliche sud thun lassen, nim es heraus in ein  
erwarmtes einmach Glaß gethann, den Zucker diklich  
gesotten, und überkühlter darauf gegossen, das darüber  
gehet.

134.

### Grüne Agrest Einzumachen

- Nimm schöne große solche unzeitige Ber und in einen unverzinten Kösterl Brunnen Wasser mit wenig
- 5 salz sieden lassen, gib die Ber darein wann diese wenig gesotten, dek es zu mit einen solchen dekerl: gib es an ein Frisches Orth den andern Tag laß es auf einer kleinen Gluth erwärmen gib dieße wieder in ein frisch Brunnenwasser,
- 10 bies dieße auskühlen, nim 1 [LB] Zucker 1 Seidl Wasser - wann es düklich gesotten, gib die ber 3/4 [LB] darein, und wenig mit sieden lassen, hernach mit dießen Faum Lofel die [-die-] Bär in ein erwärmtes Zucker Glaß geben, und der Zucker
- 15 noch sieden lassen, bies er so düklich das der Tropfen etwas langsam von Lofel Fallet, und also überkühlter darüber gossen, das darüber gehet ./.

- Es können [<kommen] auch solche etwas wie die Hopfen heibln  
sein, wann dieße abgerissen, und übers Kreuz  
Eingeschnitten, doch [<dach] müssen selbe unter her beisam  
bleiben, die Körner heraus gethann, an kleine  
5 dünne Holzeln gleich einer starken Nadl dieße  
geben wie der Hopfen ist. 3 oder 4 in einander,  
werden denen ganzen gleicher weiß eingemacht.

135.

### Ribißl einzumachen

- 10 Wann diese Schön zeitig sein, und welche fein groß  
bflok es von stängeln ab wasche dieße in frishen  
Brunen wasser aus, und gieb es heraus in ein  
Messingenen Eingemach Kestel 1 [LB] Bär 3/4 [LB]  
gestossenen Zucker darzu, und auf ein Gluth geben, und  
15 mit Siedenden lassen, also den [<dem] Fam sauber  
mit weg gethann, und bis man erkennt das dieses  
Sulzen thut auf ein Zinnen Täller getropft  
und sehen ob der Tropfen Recht zäh herunter



läuft, oder Spinnen thut, hernach in Zucker Glaß  
aufbehalten.

136

### Hinnberln eingemachte

- 5 Nim schöne große zeitige Hinnber doch welche nicht  
zu weich sein, in frischen Wasser ausgewaschen dieße  
nim 1 3/4 [1 3/11] [LB] gestossenen ~~//Mandeln\\~~ Zucker 1/4 [1/11] seidl  
Brunenwasser in messingenen Kösterl zusam sieden  
auch alles sauber abgefaumt, und wann die
- 10 Sulz so darauf gebrobirt wird auf einen Zinnen  
Täller so solcher gestehet ist gut.

137 [<140]

### Ribißl Sulz

- Wann dieße schön zeitig sein von stängel abgezupft
- 15 durch ein sauberes Tichl durchgedruckt nim 1 seidl  
Saft 3/4 [LB] Zucker darzu in ein messingenes einmach  
Kößl siede bies das Verfaumt, wann es genug  
soll sein also nur Probirt wie alles der gleichen auf  
einen Zinnen Täller, wann es gestehet und nicht

rint so ist es genug, hernach wird es in obbesagten  
Zukerglaß aufbehalten.

138

### Hinbör Saft zu machen

- 5 Wann diese recht zeitig sein, so pröst man es durch  
ein sauberes Tichel, und nimmt 1 seidl Saft 3/4 [LB] Zucker  
und wird ebenfalls in allen gesotten [<gesatten] in ein  
Messingenen Pfandl wie die Ribißl Saft dann  
was solchen Saft anbelangt die müssen gleich
- 10 in ersten Süden Recht gemacht sein, und wann  
es recht Kald worden ist, mit einen saubern  
Papier gut verbunden.

139

### Mischäntzker Äpfel Sulz

- 15 Gieb diese ins siedendes Wasser, und Kochen lassen  
wann selbe Weich werden heraus geben, und  
so Zihe die Haut ab treib es durch ein Haar  
Sieb nim 1 [LB] Sültz 1/ii [LB] Zucker gestossen, ins  
einmach Kösterl auf Gluth gethann und klein

geschnittene Citronischallen darein, und Kochen  
lassen bies Sulz, übrigens wird es gemacht wie die  
andere Sulzen.

140

- 5 Hannen Butten Sulz zu  
machen

Wann dieße schön roth und zeitig sein, aber nicht  
zu waich reiß diese ab, und Butze sie aus, wie  
alle so zum abdiren gehören, diese aber gieb  
10 in einen Topf in der Kühle, bies alle durch<tr>  
aus Waich sind, also durch ein Harsieb getrüben,  
nim 1 [?] [LB] Sulz in ein erdene Schüßel und 3/4 [LB]  
Klaren Zucker, solche eine 1/4 stund zusam abgerührt,  
und klare Citronischallen darzu ist zu allerley  
15 zu gebrauchen, und dauert lang.

141.

Weichsel Sulz.

Wann diese recht zeitig sein also die Stängel darum  
und die Körner heraus drük es durch ein Tichl nim  
20 1 seidl oder 1 [LB] Saft auch 3/4 oder 1 [LB] Zucker und siede

es wie alle dieße Sulzen.

142

Himbör Saft.

Nim durch gedrukten Saft wie es bey der Sulz 1 Seidl 1/ii [LB]

- 5 Zucker, wann dieses gesotten und schir gestehen will gieß  
den dritten Theil als wie von halben seidl eine Lemoni  
Saft darein noch so lang sieden bies es Spinnen thut.

143.

Hanen Butten Roßoli

- 10 Wann dieße Zeitig sein stosse ganzer zusam  
ingleichen auch maulbähr aber nur den dritten Theil  
hernach ein gebazt wie schön beÿ deren mehr hier ist,  
und gar verfertigt wie die andern dießer kann  
auch Roth gefärbt seyn.

15 144.

Gesulzten Kalbs Kopf wie ein Schwein  
Käß

Wann der Kopf wie ordinari sauber abgesultzt in Salz  
Wasser fein waich abgesotten ist, solchen sauber auskhülen

- 20 und die Panner alle weg thun, und was Fedt ist und

- unrein auch das Hirn hernach das andere alles genommen,  
kann die Zungen schön darbey sein, wird alles  
wie Nudl geschnitten wann es von ein Schön weisen  
genohmen wird ist es recht; auf ein Reindl oder Kastrol  
5 dies geben Reines Wasser darauf salz alles Nöthig [<Näthig]  
Ingber wenig Pfeffer Muschkatenblüh wenig weißen  
Wein Essig wann er ist, oder andern oder  
Citroni Saft, auch wenig Wein klare Citronisschallen, wer  
will ganz wenig klaren Knobloch, in gleicher auch  
10 ganz wenig gelblicht gemacht die Zungen kann  
bratlich geschnitten sein, und so unter einander  
Kochen lassen. Hernach dieses alles in ein Reindl  
oder Kastrol, oder in ein Blächernen Mandl  
Tortten form geben, und wo es frisch ist recht sultzen  
15 lassen, wann aber fettes noch darvon auskocht  
weggenommen ehender als die Sulz im anrichten  
gieb es aus dießen Geschier welches schön heraus  
fällt umgewendeter auf die Schüßel, das wird mit

Essig und Baumöhl so essen. [!] Mann kann auch darunter nehmen abgekochte Schwein Füßeln und auch Kälberne, und gleich mit darunter schneiden nach gefallen.

145

5 Fricassirten Kalbs Kopf.

Wann dießer abgeputzter in salz Wasser waich gekocht wie es zum zu-richten gehört, und überkühlter ist die Banner alle weg auch ingleichen das Hirn ./ das andere aber alles wie Nudeln

- 10 geschnitten darunter gemengt eine Schüßel mit einen Raf so mit Butter eingeshmirt, oder ein Reintl, das darein geben, mit etwas zerlassener Butter begossen und Braun gebachen.

146

15 Eine Mandl Tortten

Nim 1/ii [LB] Klare Mandl 1/ii [LB] klaren Zuker zusam mit 12 ganzen Eyern und 6 Todter gerührt wie schön beÿ dergleichen mehr zu sehen ist, wie darmit gethan muß werden, und bies eine Stund

gerührt und gebachen wie sich gehört auch klare  
Citroni Schallen darunter.

147

### Mandl Koch mit Butter

- 5 Rühr 1/4 [LB] Butter gut ab, hernach 8 Eyer eins nach  
den andern guth verrührt 1/4 [LB] klare Mandl  
hernach 12 Loth Zucker Lemoni Schaller wann es  
genug gerührt ist wie es sein soll, also zu letzt  
1/4 [LB] Mehl unterrührt und ein rafl gebachen vor  
10 den Bachen mit Zucker besiebt.

148

### Reiß Koch.

- Nim 1/4 [LB] Reiß in 1/ii Bindt oder 3 seidl guter [+?+] oder  
Schmetten recht waich und Dick [?Dük] gekocht, erstlich muß  
15 dießer recht gewaschen sein treib stükl Butter  
ab hernach wieder mit 3 Eyer und 3 Todter, wann  
der Reiß kalt ist, auch darunter Süß wie man will  
Zittroni Schallen in rafl gebachen, hernach mit Zucker  
besiebt.

20 149.

### Penade Köchl

Nim Semelbroßen in ein Tifl gieb Wasser und

- Wein daran, das in Kochen fein dik wird, hernach  
durch ein Siebel oder durchschlögl getrieben rühr stükl  
Butter ab, mit Eyer als man will Zitronischallen wenig  
eine Sulz es mag von Hannebutten, oder andere  
5 auch sein, es gilt gleich noch wenig Zucker zu geben,  
in ein geschmirtes Reindl geben mit Zucker  
besträt und gebachen.

150.

Abgeriebenen Kinds Koch.

- 10 Mache ein rechten diken Kinds Koch klein wenig  
gesatzen, [!] hernach recht auskhillen lassen, rühr nur  
stük frische Butter recht ab, also mit 2 Todter  
und 1 Eÿ wenig Zucker Zitronischallen darein  
abgerührt, alles zusam mit den Koch hernach  
15 gut abgerührt, in Reindl auch so geben wie anderes  
mit Zucker besiebt und Bachen, es kann  
nur von 1 Seidl Schmetten der Koch so darzu  
gemacht werden oder wie gefällig.

151

- 20 apfel Koch zu machen

Gieb ein siediges Wasser Mischänzker Öpfel, wann [-sol-]



solche weich treib es durch ein siebl rühr Stükl Butter  
ab, mit Eyer wie man will auch allezeit 2 Totter  
und ein ganzes oder gleich gegen einander  
in Wein etwas gewaigte Semelbrossen, und wieder  
5 ausgedruckt, Zucker wie man will, geriebene  
Zitroni Schallen wann die Öpfeln Kalt sein  
rühr alles untereinander richt ab und Gut in der  
Schüßl mit ein rafl wie andere gebachen, oder auch  
so //wie\\ in ein Reindl vor dem Bachen mit Zuker  
10 bestraet.

## 152

### Jttem Ein anders äpfel Koch.

Nim Öpfel Schell dieße ab, Schneid solche von  
einander gieb es in ein Tipfl und Wein darauf und  
15 so Kochen lassen, wann dieße weich sein Treib  
es durch ein Siebel oder thu es durchschlagen, rühr  
stükl Butter ab, mit etliche Totter wenig klare  
Mandeln Citronischallen wenig Zuker, auch wer  
will ein wenig Zimmet in Reindl oder Rafl geben  
20 mit Zuker bestraet und gebachen.

153

### Ein Wein Köchl zu machen

Nim in ein seidl Tipfl 4 oder 6 Eyer Dotter 1/ii seidl

Wein klare Citroni Schallen, Süß als man will

- 5 rühr es gut ab, gieb es zu der glut rühr es alle  
zeit das es sich nicht anlegt, wann es recht Dick [?dük]  
und heiß ist, gieb es auf Majolikene Tällern, [<Taller,]  
auch kann eine heiße Schaufel etwas darüber  
gehalten werden, wer will kann auch dieses mit  
10 wenig Zucker besträet sein ehender als man die  
Schaufel darüber giebt.

154 [<153]

### Mandl Paschtetten mit Höfen

Rühr 1/4 [LB] Butter oder Schmalz gut ab das wie

- 15 faumig ist, hernach und nach mit 4 Totter und 4  
Eyer solche gemischter genohmen, wann es gut  
gerührt ist auch etwas Zucker, und desgleichen  
klare Mandl ganz wenig Salz etwas laulichten  
Schmetten, und gute höfen, nur nicht zu viel Mushkatenblüh  
20 Mehl als nöthig zu solchen ist das wie ein  
Noken Taig ist, in die geschmirte wandl gebanet

wann es gut halb voll, etwas aufgehen lassen,  
hernach mit Zucker bestraet, und gebachen.

155.

### Schmalz Paschtetten

- 5 Treib 1/4 [LB] Schmalz recht gut ab, also mit 6 Eyern  
wie der Brauch ist, mit solchen zu verfahren, 1/4 [LB]  
Zucker zu letzt 1/4 [LB] Mehl und Gebachen wie schon bewusst  
sein wird.

156

### 10 Krebs Wandeln mit Höfen

Nim 1/4 [LB] Krebs Butter etwas abgerührt, hernach  
wieder mit 1 Ey und 4 Totter, das Recht ist, wenig  
Laulichte gute Milch oder Schmetten, auch wenig  
höfen – Klar gehaktes Krebßen fleisch, und

- 15 Pistatzen Muschkattenblüh wenig Salz, wer will,  
wenig Zucker, und Lemonj Schäller, 1/ii [LB] Mehl rühr es  
unter einander Fillß [<<Filß] ein, gleich andern, und gehen lassen  
hernach gebachen.

157.

### 20 Pastetten von Zimmet mit gerührten Eyern.

Nim 1/4 [LB] Butter recht gerührt, hernach mit 4 Totter und 4  
ganze Eyer, 1/4 [LB] gestossene Mandeln mach eingerührte Eyer

und wider aus khüllen lassen, und recht Klar abgrührt,  
unter das andere geben Süß als man will - klaren  
Zimmet das Schön braun wird, auch die gerührte Eyer  
welche wenig wie Fest sein in Mörschl klar gestossen  
5 und also alles zusam gut abgerührt und gleich wie andere  
gebachen.

158

Marck Totter oder Koch.

Nim klar gestossene Mandel in gleichen rinds  
10 Mark auch wenig Butter, und in Schmetten gewaigte  
Semmelbroßen, und wieder gut ausgedruckt und  
alles gut unter einander gestossen hernach noch  
mit Eyer und etwas Dotter, gut abgerührt Zuker  
Zitronj Schallen Muschkattenblüh hernach in Rafl  
15 oder Reindl wie anders geben, mit Zuker besiebt  
und gebachen.

159.

Auch ein Mark Koch

Nim 1/4 [LB] Mark hake es klar, und so viel hart gesotten  
20 Eyer Dotter, auch darzu, und mit ein ander gestossen,  
auch etwas geriebene Semel mit Schmetten angefeicht  
rühr es unter einander ab, Süß so viel man will,

Mushkatenblüh Zitronj Schallen ganz wenig Salz, man kann auch wenig Zimmet geben in Rafel oder Reindl gebachen.

160.

Zuker Schnöballen als wie die Spähn

- 5 Nim mehl Zuker Schmetten Todter wenig Salz in übrigen mach es wie die Aneyß Schneballen.

161

Jn Schmalz gebachene Oblath Spähn

Nim Hostien schneid dieße auf stickeln wie zwey

- 10 Finger Brod, und lang als man will streich solche auf einer seide mit einer Sulz, leg 6 oder 8 stükl fein fest solche auf einander nur das die Auswendige zwey heraußen, druken bleiben, mache ein Taig an der sich zum ausbachen wie zum Obst Schükt  
15 oder nur abgeschlagene Eyer wicl es herum ein Bach es in Schmalz.

162.

Reyß Krapfeln und Koch.

- Koche den Reyß in guter Milch oder Schmetten, und wann  
20 solcher Waichgesotten also durch ein Durchschlag getrieben oder gestossen, hernach mit Eyern angemacht wie es nöthig ist, auch gemischter Zuker in Rafl oder Reindl geben, mit Zuker bestraet, und gebachen,

- auch nach dem wann was von Essen übrig ist, oder es  
absonderlich gemacht wann es überbachen, nur ohne  
Zucker oben also dieß auf Schnitzl geschnitten in Schmalz  
gebachen, wann aber nicht genug Eyer darbey sein  
5 so gehen die Krabfen nicht auf.

163

### Strauben mit Zucker

- Nim in ein Tipfl wenig Mehl mach es mit Eyer, und  
wenig Wein an auch Zucker, das die Süße vor  
10 Schmekt Klopff den Taig nicht zu lang das er nicht Zach  
wird, nim ein Trichterl oder Tipfl worinen an Boden  
etliche löcheln sein, hernach in Schmalz gebachen,  
und gar darmit gethann wie die ander Strauben.

164

### 15 Gebachene Nudeln

- Mache ein Taig von Dotter Butter salt föst als wie  
anderen Nudl Taig, wann solcher aufgetrieben auch  
so geschnitten, also in Schmalz fein behändt ausgebachen  
in ein Reindl oder Schüßel mit ein Raf geben,  
20 gesottenen Schmetten darauf gossen, oben und unten  
kann auch Krebsbutter oben auf geben, mit Zucker und  
Zimmet wer [<<wir] will oben auf bestraiet.

165

Von gesottenen Taig Krapfen.

Nim 1/ii seidl gute Milch 3 Eyer 2 Todter, salz, mit Mehl ein  
Taig angemacht als wie zu die Strauben gieß solchen in  
5 ein sauberes Tichl, kann solches mit Butter eingeshmirt  
sein als wie beim Semeleyder bind es nicht gar zu fest  
zu; gieb es in gesottenes [?] Wasser welches gesaltzen ist,  
bies es ausgekocht, nim es heraus Schneid es nach belieben  
die stük, bach es damit das Schmalz nicht gar zu heiß ist  
10 mit der pfannen stödig Rideln und mit ein Löffel das Schmalz  
//~~das~~\\ Darauf [<<?harauf] gießen, das fein hoch auflauft

166.

Morbe Stritzeln oder auch Krapfeln

Rühr 1/4 [LB] Schmalz ab hernach mit 2 oder 3 Dottern wenig  
15 Höfen, etwas 1/4 seidl gute laulichte Milich wenig salz 1/ii [LB]  
Mehl, mach den Taig zusam walze im aus fein din, Schneid  
laulichte strafeln füll es mit was du willst, oder solche  
Löhr über legt, bestreich es mit Eyer klar strae Zucker  
darauf das diese als ein Eyß bekommen und in  
20 Ofen bachen.

167

Aufgegangenen Taig in Schmalz bachen.

- Nim Mehl etwas Zuker darunter, und Butter Mushkatenblüh  
Eyer Dotter als nöthig ist wein dießer Taig muß  
5 nicht zu lindt noch zu fest sein, damit man im walzen  
kann, treib in auf eines gutes messer Ruken Schlagen  
hernach halben theil über einander und //?wenig\\ wieder  
aufgewalzt, [<<aufgel...] so din als es sich schükt dieß kann Lehr  
gebachen werden wann es abgeradlet ist als wie Haßen  
10 öhrln oder gefilte Krabfeln gemacht.

168.

Krapfen Taig

- Nim 1/4 [LB] Mehl auf ein Disch oder Nudlbredt brester [?]  
4 Loth Butter darein, ein Eÿ wenig Wein Salz mach  
15 den Taig an und wenig Rösten lassen, treib solchen  
aus eines messer Ruken dick [?dük] filß in der größe als  
wie die Schlük Krapfen, mit wenig zerklopfen Ey  
bestrichen wo der Taig beisamen muß bleiben,  
in Schmalz gebachen, hernach mit Zuker bestreit.



169

Gefülte Paschtetten.

- Nim ein Butter Taig oder Marben zu dergleichen  
gehöret, Füll die Paschtettl ein mit ein Plattl darmit  
5 auf wie es sein soll, die Füll hake ein Gebrattenes  
Kalbfleisch oder Kapauner auch Indian wenig Butter  
zergehen lassen, das Fleisch darzu Zitroni Schallen  
Gewürtz wenig Wein oder Supen kleine Rosinken, Salz  
als nöthig auch Kaperl, anstattes der Rosinken also auf  
10 Kochen lassen, und wann es auskühlt, hernach Eingefüllt  
und von solchen Taig wieder ein blat darüber geben  
als es sich gehört, wann man es in Ofen bachen will  
gleich mit wenig abgeklopften Ey bestrichen.

170

- 15 Morben Taig in Ofen oder auch Schmalz bachen

- Nim 12 Loth Mehl brößl 4 Loth gut Kernige Butter darein  
salz par Löffel Schmetten die helfte so viel Wein par Dotter  
mach den Taig zusam treib ihn auf hernacher leg in  
zusam als ein Butter Taig treib in wieder auf als ein  
20 Messer Ruken dick, [?dük,] truk dießen mit Modeln aus

- und mit Ey bestrichen welches nur wenig abgeschlagen  
ist, und wiederum ein Blad darauf, so hart bies 3 oder  
4 aufeinander sein etwas hoch gleich oder wie man  
will, und im Öferl oder Schmalz gebachen, man [+?nimt+] nur  
5 die Flekeln wo ein anders darauf komt in der Mütten  
mit Ey bestrichen [-bestrichen-], damit es das  
andere heften kann, welche in Ofen kommen, kann  
das andere auch ganz bestrichen sein.

171

10 Butter Taig zu was man will

- Nim 1 [LB] Mehl auf ein Tisch, Salz so viel es nöthig ist  
1/ii Seidl guten Schmetten wenig Wein 4 Dottern  
mache den Taig, und alles dergleichen in der Kühle  
an, Arbeit in wohl ab hernach laß solchen wenig resten  
15 Butter 1/ii [LB] muß schon zugeschükter sein also  
Gewaschener in Wasser liegen lassen, bies solcher  
gebraucht wird, wie zu solchen Blateln Dortten sein  
muß, hernach mach es schon bewust, und hernach nur  
(...)  
[Blatt 50 fehlt]

- (...) fach kommet, und bestreiche ihn mit zerlassener  
Kröbs Butter wenig, nim die ausgelöste Krebs  
schwafel und Schallen, und in wenig Krebsbutter  
solche an laufen lassen, darzu wenig Mushkatenblüh,  
5 und ganz wenig Jngber, hernach Kalt werden  
lassen, und auf die Strafl geben, wann es zusam  
gelegt, das untere komt in ein Kastrol mit  
Krebsbutter geschmirt, die Strudel darein, oben  
auf auch solche Butter zergehen lassen, und in  
10 Ofen gebachen hernach das solche fein beÿ  
einander bleiben, aus dem Kastrol oder was  
Gebachen auf eine Schüßl angericht.

# Koch Buch

zu in Gebrauch der Wohl  
gebohrenen Frau Frau  
Cheresia Linonerin.





2000 5000

1000 2000 3000 4000 5000

6000 7000 8000 9000 10000

11000 12000 13000 14000 15000

16000 17000 18000 19000 20000

21000 22000 23000 24000 25000

26000 27000 28000 29000 30000

31000 32000 33000 34000 35000

36000 37000 38000 39000 40000

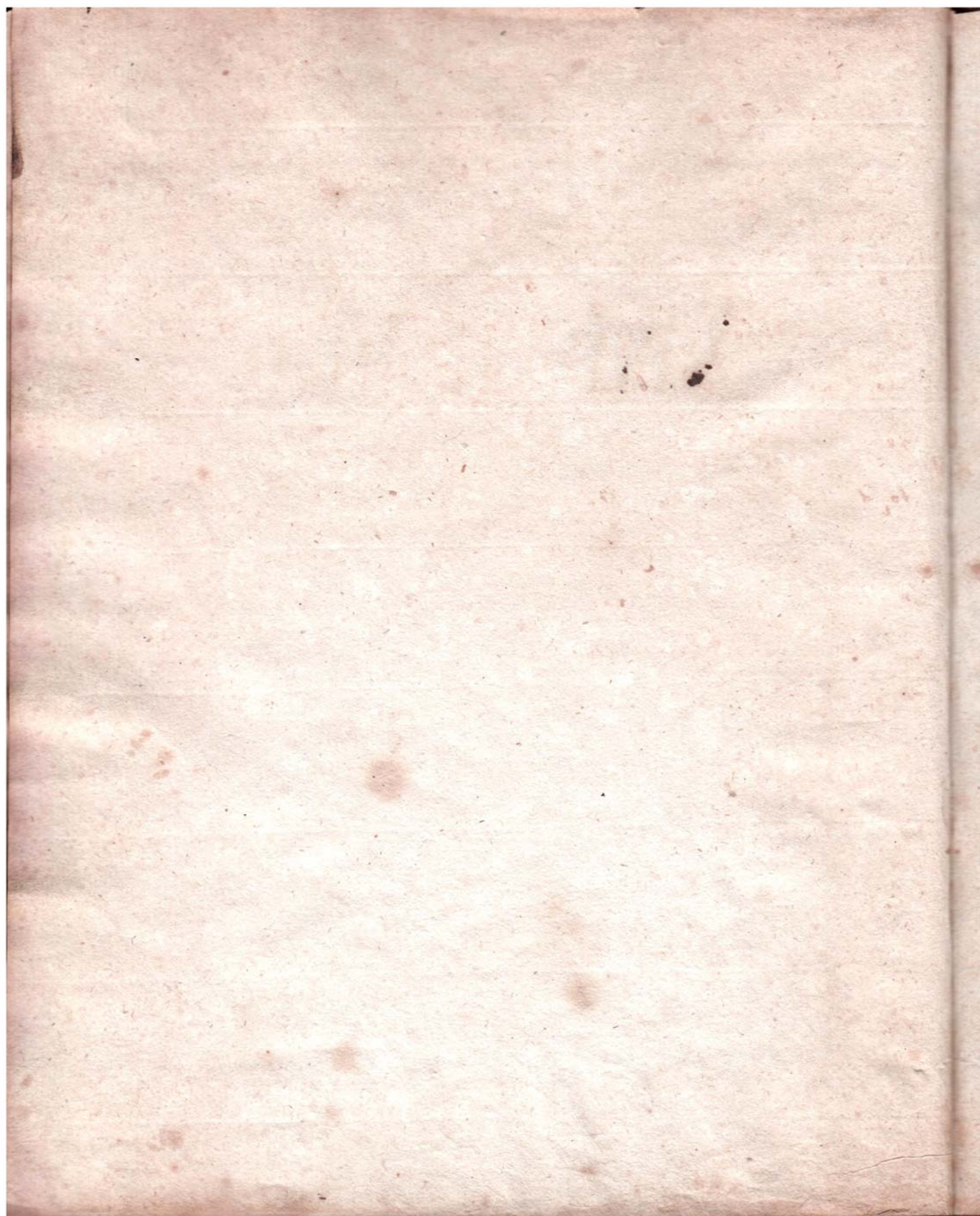
41000 42000 43000 44000 45000

46000 47000 48000 49000 50000



3.







A

# Singemache Sing Brack und anderes

Kuchen. Dessen, und ein wenig gebackt und etwas gesal-  
zen, in einem ein Stille stellen frist werden lassen und  
Dämpfen schon ob, hernach giebt man ein wenig (Kleinem)  
Kosmarin, Korbentblätter, Gewürfel Knobloch, nach der  
gan ein wenig Pfeffer und Pfeffer, was man damit genug ge-  
kost hat, giebt auf Garung, und pfeifen lassen, wenn  
es nicht viel genug von, so ist man es ein wenig  
ein brennen, und giebt ein wenig Citronenzucker, auch ge-  
pfeifene Citronenzucker oder Capere zuletzt hinein,  
und lässt es auf kochen. Die Pökel können auch ge-  
satt sein, und die Kopf wird durchgeschrieben, so kö-  
nnen auch Klein gepfeifene Kacheln hinein gegeben wer-  
den. Auf Angeln ein Brot kann auch Weizen Stö-  
cken, eingeweicht und Weizen kochen, kochen, und  
sinnel, und Angeln was steifiger ist, aufgeschmit-  
ten gebackt, auch mit Fett durchgezogen werden so  
wie ein Aestafat.



## 2. Kind Fleisch Wildbreit einbrennen.

Salz es über Nacht ein, und Pfeffer ein wenig aufstopfen  
es auf einem Stein, und Pürel darauf, und begießen  
es mit Zieg, also gebrauch mit einem Topf gemacht  
oder gedünstet. a

## 3 Eingemachte Kinds Lungen

Dann die Lungen so abgewaschen, bis sie die Haut der  
Haut abziehen lässt; so ist es gut, dann gewaschen wird,  
pulver zu machen, gewaschen gut man es in den Lungen  
auf 2 oder 3 Stile zugefügt, mit Pfeffer und Salz  
und gut gewaschen, mit gemischtem Pfeffer bestreuen,  
das gleiche (auch) also Lungen also abgeben, nur die  
erste Salz mit Sardelen so wie bei den Salz  
sen zusehen ist, darauf gemacht. a.

## 4 Kalb und anderes Fleisch mit Eimonie

haben solches auf Milt, wonach die vordere auch sein  
solches gesäubert ein wenig gesalzen, und abgemacht lag.



5  
gan, ein wenig gepulvert auf einem Iost wenig abgerieben,  
also in ein klein Rizzan und Wein daran und so-  
gar lassen nachgeschmecken wann eingebraut, Weinbrenn, und  
gepulverte Citroni und Rosalen damit aufsetzen las-  
sen. Zugewürzen mache kleine Nidel, Pöschel ab,  
und löse klein gepulverten Groiseln, ganz wenig  
gib das Rizzan daran, und laß wenig edinszen, also  
etwas Rizzan und Wein, aus eingebraut, Gewürz und  
klein gepulverte Citroni Rosalen auf Pöschel lassen.

### Bedämpfles Kalb fleisch und auch anderes fleisch mit Seirdele

Reinige längliche Anaseln oder eine Hühn, velle es auf  
einem feinen wenig gesalzen, in ein klein wenig kühlen  
zugesetzt lassen, und edinszen solches ab wie du willst-  
mit wenig Salz und klein gepulverten Groiseln und  
Gewürz ferner gib Rizzan daran, und laß es so-  
gar, wann es zum ansetzen ist. Gib in ein Rizzel  
klein gepulverte Sanderle wenig Aniseln kühlen, es  
dann auf wenig klein gepulverten Rosblos darob sein.



gieß die Lüge darauf, und laß es mit allem Rosen.

6

### Sindl ingestossener Lügen auch Lese

Dieß wird überlegt, wann ein gebrauch oder ge-  
hoßter Lüge, es mag sein oder nicht sein, will einmal,  
oder zweimal, oder halbflüßig es gilt gleich mit  
gebrauchtem Lüge. Jedem Lüge, und es können auch  
sind gestossen sein, sollen auch gestossen werden  
mit Lüge Lügen gestossen, wann es ausgeschrieben,  
gewissen und wir wenig Lügen, und die einmal zum  
Lüge Rosen lassen. Die einmal können auch gebau-  
ten sein, und nicht man ansieht die Lüge. So-  
ber, gestossener Lüge, und einmal in Lügen  
gestossen werden Lügen, und es kann, falls an.  
dann mit Lügen Lügen sollen angestrichen sein,  
die Lüge können so zugewandt sein, wenn schon  
solche gestossen, gebrauch, oder gebrauch sein,  
zu dem Kopf aber die Lüge so gestossen an.  
Statt des Lügen.



## 7 Bedängte Finnel mit Citroni

Oben einen Kasten guttelt zerfetzt, etwas eingezogen, in ein kleines Stück zu lassen und selber ein geben, und zugedacht diesen Stücken lassen davon müssen solches weiß bleiben und solches wenigstens, nur ein Löffel sein und zu leicht ein wenig gemachtes Öl darinnen, und wenn es bad fertig, also leicht kochen und Wein darinnen, muß natürlich gesund ganz wenig davon Citroni stellen, und erst eine Viertel ein wenig leicht stellen, und so viel als nötig ist lassen.

## 8 Mit Mandel Füll gebrellene Finnel

Nur ein Stück leicht stellen ab mit einem kleinen, ganz klar gestopften Mandel Kucheln diese Citronen stellen, jeß wie man will, man kann, auf ganz wenig in kleinen ge-  
wiegten Stück und wieder ausgetrocknet, gestopfen sein gefüllt dazu nehmen.

## 9 Gefüllte Finnel mit Preis Stoll

Nur ein Stück von abgetrockneten Stücken in kleinen ge-  
wiegten Stück, und wieder ausgetrocknet, in kleinen zusammen



gestoppen, schreibe ein Stübchen ab mit einem Eßlöffel  
das gestoppte Lungen Mispelblüthe geben Salz, und was sie  
sich ist, und wenn solches fertig abgeraucht, die Lungen getrocknet  
gebacken oder wie man es ansetzen will auch eingeweicht.

### 10 gebradene oder gebratene mit Pfeffer

Man nehme ganz kleine und leichte Lungen, die man wenig  
wenig in Wasser, etwas Lungen Citroni Saft, gewaschen  
ganz klein geschnittene Zwiebel, mit dem Lungen waschen,  
und das Lungen kochen, etwas giebt zu dem Lungen.

### 11 gebradene Lungen auch Lungen oder Lungen einzuweichen

Man nehme kleine Lungen mit Zwiebel und Knoblauch gewaschen  
und das Lungen, Zwiebel und Knoblauch das Lungen  
Lungen wie es ist geschnitten das Lungen und giebt geschnittene Lungen  
Lungen Lungen Lungen

### 12 eine Lunge von Lungen.

Man nehme an Lungen oder was sie sich ist, geschnitten  
auf halb man sie Lungen einweichen, mit Zwiebel giebt  
Lungen Lungen Lungen Lungen Lungen



7

Citronen mit Gewürz - so Rosen legen es können auf  
die Kistenschale und bleiben, wenn man mal und sehr das  
andere sieht. ~

13

### Gebratenes mit Nüßeln oder ohne Nüßeln

Kraut ringebunden mit gewürz gewürz wenig Butter  
oder Vögel, werfe die Nüßeln in Wein geben und,  
mit Rosen salbe in der 80,3 das gewürz sein. ~

14

### Kapanner mit Nüßeln

Wasse die Nüßeln in Wasser geben und alle was, mach  
ein Stück lein ringebunden, gieß gute Salbe dazu  
Citroni fallen geben Nüßeln alle und alle Vögel,  
man so Rose die Nüßeln darin, zu lein Wein gewürz  
man gewürz. Salzwasser Wein kann man auf Salz waschen,  
in Wasser ein Mann Gebrauchen. Perücken ganzes sein.

N.B. ist aber besser wenn man die Nüßeln in guten Wein  
geben abwascht, und danach aber polier in ein Gefäß weichen  
zugelassen. lein Wein waschen, und Salz in Wein  
ein Salz waschen, auf ein Wein gegeben sein allen Nüßeln  
daran legen, so danach die Nüßeln darin geben, und  
soft Rosen zu legen. Das in geben nicht man hat



Leipziger Vullen), und aus einer Mungulian die Knochen in May  
gen genügt, und wirken gut in einem Saft und gewürzt, mit  
den Vullen wohl abgerichtet sind wie ein Saft wird, danach  
macht man ein Kuchel daraus, und giebt es in die Hülle die  
ganz beschaffen ist, nachdem giebt Citroni gefüllten Kuchel  
geschüttelt, jedoch (Kuchel) blüht dann, und wenn es zu  
einige Zeit steht, etwas gute Leipziger dann, und wenn  
es genug gekocht ist, kocht man auf dem mangel dann Kuchel  
von 1. 2. oder 3. L. dann Kuchel dann, und giebt  
außer dem Mannan Paganen auf eine Hülle wenn es  
gekaut ist, und unlegat polstern mit dem Kuchel, und gie  
bet nach gesund die Mannaznise darüber. ~

### 15. Gefüllten gebräuten Lagersner mit Sardeln

Wenn Lagersner sauber gewaschen, und eingekocht, muss die  
Kardeln und, und Lagersner gebräutet werden Lagersner ganz  
glatte geschüttelt, mit wenig Knoblauch, jedoch, Pfeffer, und  
Kuchelblüht, etwas gewürzte Kuchel, und Leipziger



8  
Dulken misst es unter ein andern, und giebt es in den Papp.  
man, ferner gelben gut und reinen gebrauchen.

AB  
Gefüllten Pappeneier in Saffor oder Pfeffer  
Wenn diese abge, soßen einbauen erachtet, und in den Papp mit  
dem ingruirte ferner und wenn diese erachtet, das die  
sich nicht zerbricht, schmeide gelben mit dem Linsen auf,  
mit dem Linsen ferner das die den in Linsen und in.  
den bleiben, solches Linsen ferner klein zum einen Papp  
man einen, gewiegte Papp in Pfeffer, und gut abge.  
schütt, gemischte Eier, wie ordinari zum Eier gefornen,  
gewiegt, wenig Meizen, mehr wie ein Linsensack Teig,  
und soll es ein, mehr solches, gut zu dem Teig misch  
auch nicht gar zu fest sein, soße diesen in einen Linsen  
Papp, ferner mit einem guten ungemachten Linsensack  
und ganzem Papp ungemacht, das in einen Linsen Teig  
leihen Kopf.

AC  
Gefüllte Pappeneier in einem Kopf.  
Entweder solches, gleich einem Papp so man sollt einen  
das Linsen von Citronen Wein, giebt Linsen Dulken ge.



wird auch ein und halb gelassen. Es kann auch eine Handvoll dazu sein.

18.

### gefüllte Perzeäner mit Kadeln oder Küsteren.

Ein Kugel Kellen, Kugelfrüchtchen, Pfeffer, Zucker geröstet  
sein, aber erstlich grobsteine Kadeln, oder ein Küsteren  
und dann Kellen, mischt es zusammen, soll es in einem  
und auch im Ofen, wenn diese gebrauchet, gibt es auf  
eine Kugel ein Kugel Kell Kellen geröstet, Kellen  
oder Kadeln, soll auf Pfeffer, und darauf ein Kugel  
zu sein.

19.

### Schwarz Wildbret abzusieden.

Wenn dieses abgenommen ist, eine weil in Kellen Pfeffer  
Kellen lassen, darauf auch ein Kugel Kadeln geröstet, in Ofen  
geben, Pfeffer, und es ist darauf das auch nicht zu Kellen  
wird, man kann auch noch Wein dazu nehmen, Rosbrot,  
Zwiebel, Kalb, Kellen, Kellen, Kellen, Kellen, Kellen und Kellen  
sind genug ist.

Man kann es auch selbst in ein Kugel Kellen geben,  
und die Kellen Kellen Kellen man es auch Kellen ist in Kellen  
Kellen Kellen, Kellen Kellen das Kellen man auch Kellen Kellen



9  
bleiben auf dem Holz so stumm als Lungen, und wenn es  
nicht viel überworfen wird, oder wenn man es gleich dar-  
auf will überstellen so überstellen, sonnst wird solches Paltan  
geben auf dem Eys solches ist auf eine Paltan gestellt, das  
ist das Holz so stark gelb, von dem das die Jung mit  
dem Gnad sein ganzes farnen garofman wird, und das  
Gnad farnen davon wegkamt, die Jung nachdem das das  
nicht abgepfälzt werden.

Dann in anstellen auf die Paltan des Paltan Quer über dem  
Stoppel gelagert: auf zugleich von dem Paltan auf solchem Holz  
die Paltan wenig eingestrichen die Hand so nicht zu farnen  
auf ein oben Stoppel, und über solchem, ein wenig auf  
gelagert sein, und die Paltan dann man auf so Paltan  
geben und das Holz, mit Eys und Gel farnen und Paltan  
wird es gebrauch, eingestrichen auf andere gute Paltan so  
man gegeben werden. Es muß nach dem Abtragen zu  
hüllt werden; so wie es sein soll.

Solches Weidwerk dann auf vielmalig weiß eingestrichen sein,  
und zugleich auf wenn es Lins ist, die Paltan  
farnen und gepfält so gebrauch zu, sein in Paltan.  
sonnst dann ein Holz dazu sein; so ist gebrauch



gehören gut, und bey andern zugehen ist, auf wenig Dornen  
kann sein.

Aus den jungen Weiden Asteln können so abgepöllen  
ganz oder ganzwillen und Pellen ungenüß.

20.

### Grüneres Schwarz Wildbrath.

Rein dreyß abgepöllen und den Holz sein Antennen zusehen  
da schneid in den größten als wie von einem Kinde, und  
laß in einem niedrigen blauen Pfannen wenig Pellen  
seiß werden also das Stütz neben einander setzen, wenn  
es auf einen seiten etwas kühnlich also auf den andern  
seiten auf so genau wenig Pellen seiß dreyß Citroni  
seißeln oder Pellen auf Pellen, kein ganzwillen den  
Pellen, Pellen (Jugben) ganz wenig Pellen, und ein wenig  
Pellen, laß wenig Pellen, so ist es fertig, es kann auch  
ein wenig Wein dazubey sein, in Abfinden muß gelb  
noch zugeben werden, also dreyß, Pellenblätter und  
wenn auf ist es ein ein Stütz abgepöllen, es kann auf  
ganz dreyß dazubey, als: Jugben Pellen Pellen  
laß in dreyß den Pellen so ist es fertig, Pellen dreyß  
seißeln, oder auf ganzen Pellen und Pellen in



Linsen einbüßen, Citroni pfällen Lorbeerblättern Rosmarin,  
 Ingwer Pfeffer Kamillen mit Weisß Kuzzen gemacht, und  
 kochen lassen, dann auf einen Topf geben und das Weisß  
 mit einem Pfeffer lassen, und dann das Pfeffer mit Weisß  
 und ein wenig geölt, oder ein Stück in den Topf mit auf  
 kochen lassen und mit Weisß Topf, oder kochen lassen,  
 wenn es abgekocht wird, ist nicht nötig das es mit allen  
 kochen aufgekocht wird, das ist wenn man auf kochend  
 zusammen gerührt wird.

21

### Frish Wildbrat zu zureichen.

Hirschen Gammern dann auf mit Pfeffer und Salz, und derglei-  
 chen kochen, wie bei den Hirschen Wildbrat, ganz kochen  
 gewürzt, abgekochen kochen, und sein Pfeffer mischen,  
 und eine Kamillen Topf kochen wie beim Hirschen Wild-  
 brat, auf die Art dann es sein. dann auf dem Feuer  
 geröstet gemischten kochen in Teller sein Pfeffer das  
 an.

22

### Gebrachtenen Fischen mit Sardellen Topf.

Wenn diese Fische man mit Pfeffer und Zimmt gekocht  
 und wenn kochen fertig ist, so kann diese Topf ein



auf das Feuer einzubrennen, mit Lorbeerblättern und Rosmarin  
geschnittene Bandellen, gewürzt die Kopf von dem gebrauch-  
ten wenig Ruzzen geschnittene Paprika, aufsteifen lassen,  
und in den Schüssel zum Gasten geben.

### 25 Gedempstes Lohs Wildbrath.

Wenn dieses Saubere gewaschen ist, so es nicht einzufügen so Salz  
es auf ein Rohr und so einlegen lassen, man kann es mit  
dem Saft einlegen oder nur so etwas wenig guten Essig und  
guten rothen Wein, Gewürz Pfeffer, Gewürz, Citronen Schalen  
darin, auch etwas geschnittene Paprika, es kann diese Kopf  
auch Picant sein, es können auch etwas Majoranthen da-  
zu kommen, und die Kopf wenn es nicht genug edel ist, also mit  
wenig saurem Wein einlegen, man kann es auch in  
den Ofen oder Backofen setzen, und gleich von Anfang  
alles zusammen geben, auch von gebrauchtem Wildbrath kann  
man in solchen Kopf setzen, es wie gebraten auf Speise-  
zettel geschnitten. Krenelbrösel Ruzzen Essig wenig Pfeffer  
Citronen Schalen guten Pfeffer, wenig Paprika, und wenn  
die Ruzzen nicht edel ist, so es Saft darin, und wenig  
Rosmarin.



## Perzener Würstel

Wenn polier gedreht oder gebrochen ist, nim das Stiefel von dem Stiefel, und abgekochten Salz sein, fahr es unter ein andern, nimm wenig Lutter ab, fahr das gefaltete da. nimm, alle die Lutter wenig gebrauchte Lutter gewinn - man. so Würstel daheim, gleich einem Lutter. Salzflüssigkeit Ruchel. Stiefel ein Stiel oder Lutter. Lutter mit Lutter lag. diese haben niemanden. Lutter Stiefel unter sich auf einen Stiel. von Lutter daheim wandern, zu letzt eine glatte Stiefel. oben auf gefalteten das polier gefaltete sein, man kann auch ein. fahrend Lutter mit Lutter sein auf der Stiefel sein. ein wenig überflagen, und polier in das Stiefel und Lutter. legen auf ein Stiefel geben, Lutter ein wenig gut das sein kann sein, in Lutter oben mit der Stiefel - und das Stiefel. so auf eine Lutter Stiefel was sich gefalt daheim geben.

## Weise Perzener Würstel zu machen.

fahr das Stiefel von einem gebrauchten Stiefel. Lutter ge. wichte Lutter in Lutter und Lutter. Lutter, und Lutter, ein gutes Stiefel Lutter gefalt, gewinn, polier.



ganz G und Boden wenn es zusammen abgeräumt, soll es  
in die Dachrinne. Dann können in ein Stein mit  
einen Ende schon geliegt ab, polier kann allzeit  
in einem Stein lang gebunden werden in einem Stein  
den Boden weg, es können polier auch in einem Stein  
werden gleich die Benutzen.

## 20. Reise von Reife zu mehr.

Reise von Reife zu mehr in einem Stein sein, also  
nicht wenig Majon mit, und sehr ein Stein ganz  
stein, es sehr gepolier oder gebunden, und ein Stein  
einmal, das Stein kann sehr von einem Stein  
oder einem, sehr, oder sehr, sehr, sehr, sehr  
ist, sehr sehr sehr, sehr, sehr, sehr, sehr  
gibt, und sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr  
so sehr mit sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr  
einmal sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr  
sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr  
gibt, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr, sehr



## Reise von Balbs oder Lemgl. Tney

Wenn polses abgesetzt ist, so in ein Kind wenig Salzwasser  
ganz gemacht, und dann Majnou Drogeln mit wenig  
klein gepulverten Gewürzen und klein abgedrückt mit ge-  
noß, übrigens wird alles gessen wie bei dem Polse  
gew. Reizes.

## Reise von Tinner Leber.

Wenn die Leber gelblich oder weißlich, so in 2 Tagen etwas  
Mugeladenblut. Wenn man was will ganz wenig, und ganz  
Milch auf Polse, und Reizen lassen, das nicht abkühlt,  
müß oft aufgeschüttelt oder allzeit, wenn es zu warm  
gegangen ist, gießt auf ein Kind wenig dem Polse folgen  
la. Das die Leber alle abkühlen kann, so in 2 Tagen  
et. Reizen und Leber, muß mit Reizen Reizen und  
andern Reizen einen Reiz Reizen, so in 2 Tagen  
den Reizen Reizen. ~

## Gedämpfte Leber zu machen

Wenn polses auf Reizen polses so wenig wie bei dem  
so mit Reizen und Reizen, so in 2 Tagen dem.



te und ob jemand einen Krüppel mit Lutter giebt, diese haben  
dann eine Lutter, die ist auch, und zündet den ganz dänischen.

30

## Fische oder zu Fischen.

Man soll die angeworfenen und das Fingerring fassen ist, den  
dieß nicht sind gemacht oder ganz gelassen, nach dem dieß  
geben, oder was nicht richtig ist, und einen zu sein, die  
die ist, sollen die Fische angeworfen in einen kleinen Fische  
oder dem dieß Fische etwas was die Fische und gelassen den  
dieß mit wenig Fische gegeben, und gleich in das Fische die  
den geben, das sein Fische kann zu sein, und in  
die bleibt, in so lang das Fische die Fische nicht  
ist, das die, was will kann die Fische in Fische etwas  
Fische geben, und den dieß mit wenig Fische gegeben,  
und in gleich mit Fische gegeben, also in das  
gegeben geben, und so Fische, was kann wenig ganz zu  
wenn die Fische sein Fische, oder Fische und Fische  
den Fische Fische wenn es Fische gegeben in ein  
den Fische geben das die Fische Fische Fische  
und Fische Fische, so Fische Fische Fische Fische  
den nicht viel Fische Fische, damit es nicht zu Fische;  
Fische Fische Fische Fische.



31.

Sieheß Olai abzu Heelen.

Wenn diese noch lebendig sein, solch sein täglich mit Wasser  
selbst aufgerichtet nach Belieben, und gewaschen Das Wasser  
gut wider Lachen, sonach in Das gewöhnliche Salz Wasser ge-  
ben, Das es in gleichen Theil bleibt warm diese genug sein  
sollen mit etwas wein Essig abgewaschen in Wasser Theil,  
und sonach wachsern, in dieser Theil legen lassen,  
und gleich zugehelt.

32.

Item von Olai gefallenen Fische

Wasser mit Salz finden und warm den selben Lebendigen genug  
sein ist und in frischen Wasser aufgewaschen Das Wasser  
gut davon weg gewaschen, und den Essig mit Salzen dar-  
über geben, warm für den Fisch steht ein wenig in Das  
Wasser so finden geben, sonach wieder etwas wenig  
Salzes Wasser darinnen Das es von finden kommt nach  
die Fisch hinein, und auf finden lassen, übrigend wie bei  
den andern schon zu sehen ist.

33.

Gedammten Heelen mit Herdellen

Wenn diese abgerieben auf Stachel gemacht gewaschen und ge-  
waschen, ein gewaschen und ein gewaschen, und Salzen, in  
gleichen Theil mit wenig Knoblauch Wasser, und frische Salzen



nun zimmar - küßel oder verglazzter paubad stund  
damit ringespiert, den höfeln darauß, und zündellen  
elanzten, wenn es zum ansehn ist, geht wenig pumel  
brot, von den oben künde darauß, mit zutaggen dch  
den baggen, eine feine küßel darüber damit es  
backt, dannes küßelabläßt, so kann aus wenig zugbr  
und kaffee ganz geben werden, im anfang in die küßel  
so können aus andern küßeln so gemacht werden, inglai  
gen kann polier sein oder nur in kalz wasser gesollt,

## 54 Fricassierten wechler oder erdese Siehe

Wenn diese gegutet auß, kübel gemacht oder ganz nisch  
diese groß oder klein sein paubad gezeiggen, und zutagen,  
in ein kübel stiel kübeln zutagen lassen, also den küßel  
dazn und zündellen so elanzten zutagen mit ugnel ge  
zielt, Citroni stellen, ganzen Knoblauch, laub küllten  
alofmanin, gewinz dannes mit Petrusill wasser. Poizen  
lassen, als es nöthig ist. dannes in ein küßel walden küßel  
kann elollan gemacht, ganz wenig ugnel stiel kübel laub  
wenig küßel oder wenig kaffee abgezogen mit den küßeln  
von küßeln so gemacht, und in Poizen küßel so küßel in  
küßel gerind und den küßel küßel den küßeln küßeln in.



gemischt und dinsts Rost darüber gessen, Müßelbambus kann  
oben auf sein, so kann auf dinsts mit Zuckern wenig Rost  
sein, dem ginsten kann auf dem Rost, oder mit dem dinsts  
sein mit dem dinsts sehr sein, welches oben mit  
Rost gemischt wird, sonst können gepulverten Bambus  
mit Rost dinsts können oben mit viel Rost,  
zu last wenig klein gepulverten Bambus oder dinsts  
und ganz wenig gelöst, man kann es auf mit kleinen  
Bambus weißt Rostsiren, wenn die Rost gelöst  
sein, oder Rost gelöst sein oben ganz dinsts können  
sein ganz wenig Rost so kann auf ganzen wenig dinsts  
Rost sein, ganz wenig dinsts, und das übrige wenig von  
den Rost. dinsts, und ganz gelöst wie es sein soll, auf  
etwas gemischt dinsts wie bei andern. Es kann auf die  
Rost von Rost die dinsts sein mit Bambus und dinsts  
ni dinsts.

### 33. Geberbene Fiesch mit Casperl

Dasz eingebunden mit Rost gepulverten dinsts Rost  
mit dinsts sein, dann, oder wenig dinsts dinsts  
Rost dinsts geben, und zu last dinsts dinsts



blatten zum Auf gut kochen, Citroni pfallen sehr  
Reinigen, den Gabeysen Saft darauf mit Wasser,  
und zusammen kochen lassen.

### Recht in Lemoni Saft

Mache ein Aufguss und kochet ringsum ganz Wein und setze  
jell Wasser daran gewinz kochen Lemoni saft pfallen  
den Saft gepollenen kochen lassen mit oder ohne Saft.  
Saft, das sind Weisz oder wie man will, und so aufkochen  
lassen, aus dem Saft gemacht werden, und in einen  
Kocher ein wenig ganz Saft gepollenen kochen lassen oder  
Kocher, wenig Wasser, oder wenig gekochten Saft  
das schicklich wird kochen.

### 30 Gebradenen gefüllten Hocklen

Reinigen die Hocklen sehr, und kochen sie  
wachsen gelblich, alles kochen und kochen mit dem Saft  
und den Saft kochen bleibt, ein Saft kochen  
und kochen. Das kochen klein, in kochen gewinzle kochen  
kochen, sind kochen, gewinzle kochen, das kochen auf  
abgekochten kochen kochen kochen kochen  
kochen, wenig kochen kochen, wenig kochen Citroni.



gefallene Holz ab nöthig ist, auch wieder ein und zwei jedes  
 gefunden ab polzen in Ofen geben, mit besten bagel  
 und ebnen, und glanz aus lassen mit grün  
 brennen. Sammel von den grünen Linien bestanden,  
 man einen aus wie Felsen mit grünen zwiesel köpfe  
 mit einem Felsent. Dinstand geben, aus sein und sein  
 mit Sandellen in die saug polze von einander gestrich  
 ten, nachst polze gewaschen, und die grünen ge  
 and, man kann polze geben mit dem aser Köpfe  
 zu finden da sein, so machen welche die saug auszu  
 geben man aus polze nach belieben fällen kann.

### 57 Angelegten Böden oder Pörsen

Köpfe polzen ab, und gewaschen und gewaschen, so befindet  
 das stück alles sammeln, das man den Kopf and mit  
 half zusammen bleibt, um polze das die Phallen als  
 fassen können aus dem stück fassen polze ganz klein  
 und in gewaschen Kessel wieder ausgedrückt, fallen, fassen,  
 gewaschen, wie man ein stück laig nach gegeben wenig  
 Mann Maynon polze gieß werden an die Phall  
 das den stück von stück bedeckt wird von ein zu



mußt, soz polzen mit ein Messer aufstelt in  
Reihen die Holz ganz aus werden dazu bestimmet  
polzen mit gelobben so oder dicker, bald in bald an,  
nach einer Anweisung Holz dazu, oder gerodt und;  
wenn ein Ranzan so magst Reimendacht in der  
berden, magst wir Reimendacht dann, beginst oft  
in Reimendacht mit der Reimendacht, dann aus Reimendacht  
gaben, oder eine Reimendacht, oder Reimendacht Holz das  
zu gemacht werden.

### 38. Rechten Preiß zu machen

Wenn das Reimendacht abgetrocknet ist, so magst eine Reimendacht  
Reimendacht mit Reimendacht Reimendacht Reimendacht  
Reimendacht Reimendacht, und wenn das Reimendacht Reimendacht  
Reimendacht ist, so magst eine Reimendacht Reimendacht Reimendacht  
Reimendacht Reimendacht, so magst Reimendacht Reimendacht Reimendacht  
Reimendacht Reimendacht, so magst Reimendacht Reimendacht Reimendacht  
Reimendacht Reimendacht mit Reimendacht Reimendacht, polzen mag  
Reimendacht oder Reimendacht sein, so magst Reimendacht Reimendacht  
Reimendacht Reimendacht Reimendacht, und so magst Reimendacht  
Reimendacht Reimendacht Reimendacht Reimendacht.



50.

Gebrachten höchst oder an-  
dere Fische in einer 80/100

Das Eigel, schneid' du ab und nimm  
und wann solch ein Eicken stößt ab, und die Eigel  
auch dazü, schneid' und Wein dazü, und wenig Syg ge-  
wönz, sind d' Lutter Citroni schellen dazü, so können  
auch küßlich gemacht sein, und Citroni schitzeln dazü,  
und die Krutz damit aufsetzen lassen.

40.

20.  
Gefüllten Beeten oder Gründ

Wenn diese Person blau abgerichtet, um einen Napfen  
von einem etwas unbekannten Gattung von einem. Als Beispiel  
gibt ein Kugelsternbild, das ein Beispiel von einem guten  
von einem Lappen, das sich in einem Napfen befindet  
haben, und wenn ein ganzer Lappen, auf dem  
ein Stein liegt von einem, auf dem ein Stein liegt, dann  
auf einem gelblich gemacht sein, das ganz gegeben,  
ganz ab, das ab das ist sehr aber nicht sehr lang  
auf ein Beispiel - ganz ein Napfen, das ein Napfen  
ist, ganz auf dem Stein, damit es sehr sehr das muss die  
Kugel kommen, und wenn die Napfen ganz sind muss man



sein das helle Sangu genommen werden so das auf andere  
Sitz so sein, und das Salz bei jedem in so viel mal nomie-  
ren ist.

41

### Rechten auf Französisch zu machen.

Wenn diejen abgeküht und anwappet, und außen gewaschen  
also nach belieben zerhackt, in ein kleine mit 1 lb feinen  
1 Eitel Wein, und 1 Eitel Mehl, Mehl, Zucker, Rognon  
salz, und laßt es kochen, und die feinen dann in ein  
gutes stiel Eßlöffel damit so kochen lassen das genug  
ist, so dann auf Zitronen saft pfallen nach belieben da-  
zu geben weichen, in gläser auf ganze zweifal und in ein  
sonst giebt solches zweifal weg.

42

### Fricassierten Rechten mit Rebellen

Rechten gewaschen, und auf stiel gemacht, und wenn diejen außen  
gewaschen, ein wenig salzen, in ein kleine Eßlöffel  
jill kötzal, das gewaschenen zweifal zugesetzt dann ansetzen  
lassen, sammt dem Mehl drauß gegossen wenn man  
noch etwas gedacht worden, und so kochen lassen bis ge-  
nug wird, sammt ein in ein Eßlöffel (oder Eßlöffel), Rognon  
das Eßlöffel Wein oder Sangu so gut gar ganz Reibung  
nach mit den kochen von dem feinen an, und wenn es



gen nur sanftigt rein ab mit der Schwabse zu thun ist, und Man.  
man angiehet.

### 43

## Frischen Lezen zu Sieden

Wasser dreyen Theilen aus, und ein Theil Wasser in einem Theil  
Schwamm packen lassen, den dann mit Binden, damit nicht  
viel Wasser ist wenn solches ein Binden. Gut giebt man ab.  
was Wein davor, und noch mit etwas einbohren, so wird  
solches garzzen wie andern also gepollten Lezen Pallen  
den Mannen aus dreyen Theilen, mit Ewig und ige Pfaf.  
sen, Zugben, oder in guten Kopf eingeweicht, so ist am  
besten Nutzen Gut.

### 44

## Frischen Lezen selbst abzusieden

Man nimm ein wenig Lezen dreyen Theilen Wasser und fannest so viel  
ablassen Wein als nöthig ist, und 1/2 Loth Weizenkorn davor  
und laß es ab mit ein andern Poffen, ein ganze Mühlstein  
bläse ganze weichen, ein ganz Wasser korn und wenn das  
dreyen und gewaschen, und sauber gewaschen, und solches gut  
binden Gut, so legt man im ganz feinen, und laßt es noch zuge  
dellen binden, so lang als es nöthig ist, wenn es abend ge.



ung ist, so schütet man ein selbes oder ganz Citroni Saft mischt  
mit dem Saft, wenn aber kein Citroni Saft ist, so kann  
auch wenig Weinzig oder ein wenig Wasser.

Als die es zu gebrauchen ist, wenn es also wenig gegeben so wird  
man den Saft in einem auf eine Kugel, man mischt aben  
auf geben damit es nicht zu fallt, und wird das ganze Ge-  
winnig so darin gelöst worden ist, und beizet den Saft  
damit, so mach die 80, 3 darüber geben und mit einem  
guten Saft von Citroni fallen darüber bestreut  
so ist es nicht wie ein Wein soll.

45.

### Heften in ein Zimmer

Wenn polier geschnitten, auf ein Stück gemacht, gegeben  
ge in ein Gefäß lassen, so wird es, geschnitten, so  
selbsten, und wenig Wein oder ein wenig Wasser  
mit gelb gelb wird, oder wasser dazu, Gewinnig in  
eines oben gelassen, in die 80, 3 geben wenig mit Wasser  
zu.

46.

### Ölen ein Zimmer

Gebe die Haut ab, die oben gemacht mit Salz mischen, so  
wird es geschnitten wie ein Öl in Salz wasser liegen  
lassen, also auch geschnitten gemacht in gegebenem Wein



geben wenn es halb eingekochet oder wenig Wasser  
hinzugethan wird. Magel und Kinder sind gemeinlich  
daran sehr wenig gewöhnt. Sauer und süß  
dazu geben werden und Citroni.

47.

höhlen aus andere Aese in Polnische

80. 17.

Es mag gekochet und die Bissen weg oder nicht, aus  
gekochtem oder gekochtem Wein; so Pörsel Wein mit  
einem kleinen Stück Bissen, kochet darauf Dinst, es  
wird aus gelblich, und dicken, schenckillung, mit  
Pörsel den Rest so abgekochet oder gekochet muß  
mit Pörsel, aber gekochtem Wein oder einem kleinen  
angewendet, den Rest kann aus so gekochet mit dem  
Rest Pörsel, wird ein mit dicken gekochet, mit so  
gekochet.

48.

eingemerkte Bissen von Aese oder Aese.  
Den abgekochten Bissen, gekochten oder aus Wasser  
oder kochtem und gekochtem, von Aese kochtem eingemerktem  
einem kleinen, halben Aese kochtem Aese kann gekochtem



oder gubmoffen sein, dieses kann mit (Fahrgillwanzel  
oder Panfiole oder Artixoren gleich Talle hellen, auch  
Banyal hellen jungen Hosen, oder Maurofen, Nagel  
Bisamum Pantofale junge grüne Labaffen Knecht und  
gelöste Probien abgeloßt auch gubmoffen Knecht oder  
Lupf Rüssel, oder von jedem Pfeil Knecht, das Knecht  
auch Lupf kann abgeloßt sein, so kann, von Knecht, und  
von den andern nun nicht zu gehen zugeben können,  
oder kann auch mehrere Stucke mischen und setzen  
stet zusammen und mit einem oder andern eingeben ein  
gemacht, mit wenig klein geschüttelten Gewürz, so es sich  
so setzen stet, und Gewürz welches zu gehen nöthig ist,  
eingelassen mit Talle Knecht; also können so gemacht sein.  
Den gemacht gegen, auf wenig oben für mit Talle ab.  
was begoffen, wenn es angemessen ist.

Herz

### Eingemachte Heise von Leseben.

Wenn der Geist abgeloßt sein soll von niemand etwas  
geleitet, gelöst, Probien abgelöst mischen eine Abend  
Knecht welche gegen den Knecht gutmachen sein, ganz leicht  
und ein auf eingeben mit Fahrgill Knecht gewürz



Sind fereyfe Dulten auß Liffbuel Lantz, und so Poffen  
 Laffen, auß von unken Liffen so guffen. ~

SO

eingemachte Perzen Jungen

Einje müffen ganz zu pün, gieb fereyfe Dulten Lantz  
 Dulten den Dulten Lantz so, wasse Dulten und in ein  
 alme Dulten zungaffen Laffen, die Junge eingepalzen  
 Lantz so eingemachte Dulten Geringe Lantz so  
 zungaffen Laffen, zu Lantz Geringe Dult  
 auß Poffen, so Dulten auß Dulten Lantz so  
 man vordan, und Lantz zungaffen Dult. ~

St.

becken Lebern zuzurichten.

Dulten polzen ab; also in ein alme Junge Dulten fereyfe  
 vordan Laffen gieb die Dulten Lantz, Lantz mit  
 nöfzen Dulten fereyfe Geringe Citroni Dult und Dult  
 Lantz.

St.

Leberden oder Melkiseb.

Dulten polzen gut gewaffent, und Dulten gewaffent, auß  
 Lantz Lantz Dulten gewaffent, mit Dulten nöfzen Dulten  
 zungaffen, und Lantz Poffen Lantz; in ein alme Dulten  
 zungaffen Laffen, gieb die Dulten Lantz abgaffent Lantz



sonst darinn, also wenig gemindert. Demnach  
einige geschickte Leute oder Schürler geben  
Mazzen Salz mit Sellen begossen zugehalten daz.  
Man lassen, aber nicht mehr niemand gemindert, zum  
anrichten eine gleiche Schüssel darinn, aufstehen  
geschickt dann so in Schüssel oder Koffen wenig  
geben werden, das dazoben wird das Salz nicht nötig  
haben, dann solches muss nicht allz. Tag waschen  
auch das Salz nicht mehr schmelzen lassen, das  
man so nicht so wenig sein sollte, und das Salz  
günstig davon ist. ~

SB.

## Red Fisch mit Seldellen oder bering.

Man solches ganz wenig über Poch ist, gleich zu uns  
solches in ein Stöffchen geben, und mit Sellen Maz-  
zen dazbegossen laß eine Sellen in ein oder zwei  
unnen Schüssel zugehen, Man geschickte Leute  
dann und dazglanzen Probier daz, dann Schürler  
Red Fisch oder Glaten daz, wenig gemindert demal  
oder Poch, und zugehalten, so dazman lassen die für



nicht wunden, schon gewaschen, abgeraspelt, und die Knochen zum  
 Ausgessen, darauf wünschst zerhacken, wenn solches nicht zu  
 fein fällt, so kann wenig Petersillkraut dazugegeben  
 werden, aber nicht zu viel Salz zugeben. Es kann auch ein  
 Eingebundenes dazu gemacht werden, nicht zu einem wenig  
 Knoblauch oder Pfeffer dazugeben, und die Bandellen gewürz  
 und den Rest Salz oben aufsetzen dazu, damit also Ro-  
 sten liegen, oder auch fönig.

SH

### Seberebener Dorsch mit Essig

Man diese gewaschen, sauber abgeraspelt und gewürst wenig  
 gewaschen in Wasser gewaschen, gleich man auch Salz in sei-  
 nen Fischen, und dazu, diesen auf die Fische geben, damit  
 sie gewürz, und so auf Roast.

SS

### Reutissen zu zerreiben.

Man diese wunde über Nacht ein, und sauber gewaschen  
 nicht ganz, so kann, möglichen mit dem gewaschenen  
 Pfeffer. Aber wegen dessen kann man davon Petersill  
 oder Majoran auch gewürz dazugeben, und so Roast  
 lassen, alle.

SB

### Glaseröffen mit Arbes brühe.

Man eine gute Arbes brühe, wie es sonst zum Aufgeben ist



stetig mit feinem Nadel, und diese ferner mit  
Faden legen, welche auf die Zugkraft sein müssen, als  
gewöhnlich mitgeteilt.

### 57. Gebratene Meeresfische worin die Dracken sein

Man diese abgezogen sein, und über die Querschnitte  
stark geschnitten nur ganz wenig über die Brust und also ge-  
richtet gegeben, abgedrückt lassen mit Butter und ge-  
miebener Butter diese auf ein Holz setzen abdrücken,  
auf beiden Seiten gleich wie die Parbanaale sein kön-  
nen in einem Sandkorn Holz wie die Rostfische dazu  
angewendet sein oder eine andere Holz diese können  
auch zum Rostfisch oder abdrücken auf der Rostfisch  
gleich von Holz gelegt werden.

58.

Gebratene Laperdon oder Rostfische  
Man die zu nisten wie die Rostfische auf längliche Stüt-  
zen über die Brust und geschnitten, wenig mit Salz be-  
spritzt in ein Kiesel oder einen Rostfisch Mann die  
den zugesetzt lassen, die Stüt neben ein auch einen  
gaben mit der Butter begießen, mit gemiebener Butter



von den kleinen Basten, in solchen gebrauch man nicht  
 zu thun, sondern in anstehen und soß von Hohl,  
 und andern gehen dazu, oder mit Schmelzen den ritz  
 man auf den Ritzel auf Rosen lassen.

§.

## Gefüllte Gründeln

Gibt erdige Grund in Schmelzen, das ist polse gut  
 ansetzen, und nicht müssen. Diese Gut gewaschen sein, und  
 so aus den Schmelzen werden diese gebrauch sein auch  
 zu ritz oder aber auch gezeihen.

§.

## Gefüllte Schreben

Wenn diese abersollen sein wie ordinari und gezeiht  
 die Sigasalat und Siganza samt auch aben die Sigas  
 den mit Salz gemachen in dinstad Wappen gezeihen  
 wappen, so viel mehr Wappen als es möglich ist, diesen  
 also abenden lassen zeihen diese mit Wein oder  
 sehr an Wein gezeihen nicht zu sein nach gezeihen  
 man, das den auf ein ritz gezeihen auch so  
 sein soßig das nicht annehmen, dan auch dinstad, also  
 das der ritz fentlich wird nicht an mit feiszen gut.



ten, über solch Citroni Saft und gewürz.

Ol.

### erhabte Rebneten zu machen

Wann selbigen abgerostet und gewürbelt sein wird  
zum zünftigen gesondt, also diese Wein gesalt, laß  
etwas süßer Wutter saß, wann du sieh solch dann  
gute Schapill gewürz, und sieh sammt auf saubere und  
das Stüßel noch mehr los, bestrich mit Honig Saft  
und dem Wannen auf dem Tisch.

Ol.

### singemachte Rebneten oder gebrathener

Wann diese abgerostet und gewürbelt sein wird sie gesondt  
und in allen, singen die Stüßel, und sammt mit Salz  
abau soll saubere gewürzen und ungelagert damit alles  
für den von dem muß die will dazu sein, sich  
dalle saß ab, kein gewürztem Prolog wenig, saubere  
gewürzen Vandalen kein gesalt diese müssen zu allen  
zu von wenig in süßem Wannen galagen sein, das  
müssen auf die Rechten singen auszusuchen werden,  
und sammt süßem Wannen Müßelstübliche Salz soviel nöthig  
ist, gewürzen einmal das Saß mit solch Saß wird, und



wenig klein gefaltete Citroni fallen dazu genommen  
 werden; also davon wenig in jedes heißes Getränk, und  
 eine Scheibe dazu; scharf werden 1/2 Lb. von davon  
 der Sülz ein glüh glüh gemacht, nachdem in ein ganz  
 die eingekochte Suppen drin geben, und ganz heiß sein muß,  
 und also können sieß oder von sieß damit eingemacht  
 werden, man kann auch noch dazu andere zugeben so  
 viel dazu köstlich ist, und mit ein andern zusammen ausko-  
 chen lassen. Es können die Scheiben auch in der Supp allein  
 geben werden, will man salbige Saften so ein ab mit  
 sauer den Saft haben, und jedes auf ein ab oder ein zu ge-  
 sonigtes Glas auf stellen, und salbige ab guss lassen  
 den lassen, zu letzt garstige und garstige Saft  
 ganz ab auf jedes oben auf geben, und so angestrichet.  
 Will man ab in die Supp geben oder Saft, so kö-  
 nen die Saft ab in der Sülz und gelassen wer-  
 den, und wenig davon abnehmen abzufallen grünen  
 Antazill genommen werden.

### Heiß gekochene Schnitten

Wasche polst mit einem sauren Saft ab, und in ein



von Samen mit Mappan polirt zu machen das genug sein, und  
und dann Mappan mit so feinem angewandt in einem feinen  
Salz diejenige werden mit Öl und Essig Salz feigeln  
Mappan waschen, wenn es abgezogen ist.

CH

### Fleisch Bröckel zu machen

Einem Fleck gefallene Fleisch von einem, oder anderen Fleisch,  
sals es klein, nützt sich gut ab, mit sehr edlen auf  
dem viel oder wenig gemischt ist, in wasser gewaschen  
knetet, und ausgedrückt aus genügendem sehr mit sehr  
Milch gewaschen, macht den besten Bröckel, welcher in einem  
Fleisch kochen, oder fast alle wasser kochen kocht,  
bis man einen Kessel mit Wasser, und bis man diejenige  
in den Augen von einander, oder aus ganz gelassen auf  
den einen Fleck mit dem Mappan Wasser eingeweicht  
hat, und eine gute eingeweichte Kugel mit gewaschen  
Kraut und Zwiebel eingewaschen. Darauf so so.  
von lassen.

CH

### Meinel Bröckel zu machen

Einem Fleck Wasser ab mit sehr edlen, als nötig ist Fleck  
geschwamm Mund wenig gewaschen Knetet etwas gut



wann es nöthig kann auch ein ganzes Eß, sein dazzu mach  
Knödel bestehend in Eßmalz, mach eine Suppe Koch das  
auch so viel dazzu gefüllt als von Milch kann es auch  
sein.

Ob.

### Gebackene Feiß Knödeln zu machen

Ein in guten Milch gekochten Reis, poliren muß wenig und  
dies sein, feinlich gekochten Mandeln auch feinen Eß  
Kocher, auch wenn es nöthig ein ganzes Eß, zupfen abgerüh-  
ret Knödel gemacht in Eßmalz gekochten, man kann es  
so, kugelförmig machen gleich wie die gekochten Eßmal  
Eßmalz.

Ob.

### Weichsel Knödel zu machen

Reise können Weizen, ein die Reine also feinlich,  
sich poliren, kann gewisse Eßmalz in Eßmalz  
ein Eß Kocher, und ganze Eß, so viel nöthig ist,  
guten und feinen Reis alle unter einander, das  
ein Eßmal Reis dazzu wird, mach Knödel, bestreue  
es mit wenig Mehl backe es in feinen Eßmalz ge-  
kocht feinlich geib sie auf eine Eßmalz. Das  
ähnlich die Reine von Weizen dazzu, geib noch  
feinlich und guten dazzu und wenig Reis.



68.

# Himmel Bröckel zu machen.

Nimm die Butter klein, und Milch gute Suppe, oder  
Klein, das solch Butter und Käse wird, müßte Käse  
soll mit Butter soll mit Eiern ab, so wie man will,  
dann die Butter dazu, und Mehl wenig Gipsen  
in ein klein Kesselchen setzen lassen, und die Butter  
dazu, die Butter als wie oben eingekocht auf  
einander oben und gleich, oder in Wasser das sie  
solch schon haben.

69.

## Gefüllte Bröckelwürstel

Ein Bröckel das nicht klein ist mit großen Butter  
über Butter solch mit feinem Mehl, in diesen  
gibt eine gute. Soll von Mehl, oder Eiern, oder  
von Eiern wie man die andern Butter sollen dann  
wenn diese zuput gemacht sein, in ein mit Butter  
geschmitten klein, oder Käse geben mit Butter  
dann Eiern, und eine solch oben auf wenig Butter  
oder Mehl, und dann gemacht die Soll dazu den  
auf gemacht werden, das solch in ein klein Kesselchen



Kommen, so kann auch wie wenig Gemüß sein, in ein  
mal wenig Pöllen schiß machen, und polsen. Dann  
an schenken lassen, und ein Käß danach so viel Lungen  
Bischoffs. 70

### Genet Mischel

Die große Stallen werden oben über Nacht, also  
mit einem guten Kall so viel Lungen Bist (ab. am Saft  
oder Stipselagen sein die Wunden geben wird, oder  
Pöllen, oder Stipselagen schiß ein wie die von Pöllen,  
und mit Stipselagen polsen auch einem gemisch wenig  
aufgeschloß oder aufgelassen sein wie man will.

### Befüllte Stiefelchen

Wenn Lunge sauber gemacht sein, und in Salzsaft oder  
Ordinari abgetrocknet, gemacht sauber und getrocknet das Lunge  
saft ein eine gute Hand voll oder von Stips, oder  
von Stips gleichfalls wie man zlegt die Pöllen der  
von zu machen, welche gut zugefüllt, füllt in die An-  
stiefelchen, und gemacht so viel, und also in einen  
einen Lungen ganz Personen lassen, gelber Licht, und



Dinn ringabräut, gewünz, / oder eine Dollen 80/3.

72

### Gefüllte Erbsen mit Preßten

Wenn die Erbsen abgetrocknet und ausgekocht sein gleich dunn  
obigen, mach die soll also sein, fülle die Dollen mit  
Milch gewünzten Dollen - Dollen gewünz, die fülle  
ganze Erbsen, und so viel Dollen wenig pünktlich  
dann laß in ein Stiel auf den Gluck zusammen gehen  
dals so viel als nötig ist, und soll es sein, gieß es in  
ein Stiel, eine Dollen 80/3; oder andere die es  
zu kochen ist danach, und ganz kochen lassen.

73

### Eingemachte Tracht Mierst

Wenn die Erbsen abgetrocknet in Stiel gepressen doch das  
sind Mannen bleiben, mach die 80/3 eine Erbsen  
Dollen und Milch kochen, wenig Erbsen gewünz wenn es  
ausgekocht, die Mierst dazu angießen

74

### Gefüllte Erbsen mit Dollen

Wenn die Erbsen anfangen sollen sein abgekocht so in die  
Mierst in wenig - Mierst nicht die Dollen kochen, kochen  
abgetrocknet Dollen kein gefüllt mach sie wenig Dollen



gaisß, gibb kein gepfülltner Zwirll darinn, und die  
 Linnen balt: ein wenig löst du, also den Knüttel geuinz  
 dals, und wann will ein wenig Mies lasen, ganze Linn  
 oder Lotten, oder geringste Linn so viel es nöthig ist,  
 mit dem Knüttel aben oder den Linn soigen lassen,  
 so machst du die selben Linnen Linn sein ansehn  
 ein, und gibb in ein Linn oder Zwirll, welche du bist,  
 so ist es und ein das von Linn soigen lassen, das mit  
 Lotten eingepfüllt, die Linn aben einander, in solchem  
 das die Linn ansehn ist, und Knüttel dar an das mit  
 den Linn geuinz ist, stich Lotten dar an, und so darinn  
 gemacht.

75.

Item gefüllte Lier zu machen

solche wann du aben den andern geuinz gemacht, in die Linn  
 aben geringste Linn, die selben Lotten kein gefalt,  
 kein gepfülltner geuinz so viel geuinz wenig Knüttel, und  
 ganze Linn aus Lotten gemacht, gepfüllt und eingepfüllt, das  
 gepfüllt mit Lotten gepfüllt darinn geben Knüttel dar  
 an und ein stich Lotten so darinn gemacht.

76.

Item gefüllte Lier mit Perlen so  
 sebell

kein alles Lotten von Linnen so viel und machst wie ein  
 Linnen ansehn.



77  
Gefüllte Apfel

Äpfel waschen, und schneiden sie in der mitte von innen,  
sollen polier und so gut als ein Baum, fülle mit Mandel  
kernen oder Zuckern, und steck ein Stängel, mach ein  
Loch an der wie zu der Mandeln, mit wenig Melis oder  
Kamille und Kaffee getrocknet, und die Äpfel drehen, und  
in Kaffee und Zucker um das Stängel in zusammen  
geben, sein bei einem blieben, und nach dem Zucker  
um die Stängel werden gemacht.

78.  
Gefüllte Apfel zu dämpfen.

Ein Apfel waschen nicht ganz zu groß, noch zu klein  
sein, Äpfel so ab, und schneiden den Stiel oben von  
ab, sollen polier und, fülle so mit gewürzten  
Mandeln Zuckern Gewürzen oder süßen Citron  
schalen, für die Äpfel drehen mach mit einem Zuck  
ten an, in ein Stiel wenig Kaffee süß gemacht,  
die Äpfel drehen gesetzt, unten und oben etwas  
Pfeffer drehen damit polier wenig Gewürzen sein, gib  
wenig Wasser und Zuckern und 3 Pfeffer, so viel  
als nöthig ist







nach Roppa ab mit Mital Kuller, Kainelgsitzel in Roppa  
gabaufen, Nönnen ungschoud Mangel dunnem sein, Laido  
mit wenig Ragnen Ragnen Duns, Das aber nicht sein  
Dinn wine, fannas Laid wenig Kuller ab mit Loppa ab  
Lan, Gwinnz, Citroni Kalland, Salz so viel als nöthig ist  
und in ein gepfeindes Mital gaben, in den Loppa der  
Lassoffen gabaufen.

82.

### eröffnete Lopp zu machen.

Ein Mann so viel als nöthig sein, und die fassle Kalland  
Lungen wenig gabaufen Kalland, fassle als man will, gleich  
Linn Kopie Lan, wenig Salz Mangel Kalland Citroni Kall  
Lan, gut abgerichtet ein Kalland so viel als nöthig ist, fannas  
Lungen von Lopp, oder wie die Kalland von Lopp sein, aber  
ein Kalland Kalland Mital, fassle mit Kalland unge-  
pfeind sein, das abgerichtet fannas gabaufen fassle Kalland  
Lungen so Linn gabaufen.

83.

### gebrebene Lopp mit Pennerk.

Kalland fassle in ein Kalland gabaufen in so viel als man will,  
fassle Lungen wenig - Lopp gut sein Lopp fassle fassle  
Lan als wie man Linn gabaufen in fassle Lungen



gut, die man befehlen kann, wenn diese auf einem Stein  
ganz und gut ist und die man auch so wird, diese  
dann auf zum Gut zugehörigen gemacht werden.

84

### Dreien der Reib.

Nimm 2 prill bide 8 ganze Lagen, haben Citronenpul  
der dann abgemessen ganz in ein Reib, und  
auf eine glatte da zusammen gefast, und mit Reibstiel lang  
sam reiben, wenn es ganz in ein Reib oder Reibstiel wenig  
mit Wasser gemischt und dann geben mit Zucker, und fein  
mit bestreut das Reib und oben braun wird.

85

### Der Reib mit Salz.

Nimm 2 prill Nimm 8 Lagen Zucker als so viel man  
will gut abgemessen in ein Reib auf einen Reibstiel bide  
dies ist, gemacht auf eine zimmerne Reibstiel mit Wasser  
Zucker bestreut wenig glatte darunter oben auf mit  
glatten Reibstiel braun gemacht, das wird als ein Reib  
oder Reibstiel man nicht auf ganz einen Reibstiel  
wenn solche hat an ein Reibstiel Reibstiel Reibstiel



abgezüßelt, und damit den Fieber abzuwehren - so wird es  
gebraucht.

86

### Aufgeloffenes Arbes Reib.

Nimm die gedroschenen Arbes kernigeln, und mach es in  
allen Wein den selben Reib, mit Honig und Citronen saft  
den dazzu.

87

### Wein Reib.

Nimm die O. Cyon Reibung kernigeln, und mach  
den Wein, nimm es mit dem Wein und den Fieber  
kernigeln, und mach es in den Wein zu den  
Honig nimm es alle Zeit auf den Fieber wird.

88.

### Lemoni Reib.

Nimm eine Handvoll geschneidene den Wein alle in ab,  
die besten geschneidene in den Wein wird die besten Reiben  
dazzu, kernigeln Reiben lassen, kernigeln Reiben, kernigeln  
Lemoni Reib dazzu, das Reib ist, mit Reiben Reiben  
dazzu, und Citronen saft so an Fieber abzuwehren  
ist, und so auch zu dem auf Reiben lassen.

89.

### Wandt Reib.

Nimm 4 Loth Waasser, Fieber, nimm geschneidene mit 2 Cyon Reib



soft ab, jannig ist größt gesoppan Mandeln Lamm.  
 von Citroni Küssen, und wenn das Kissen recht feiß  
 ist in der Lamm, so daz zu gesond wolken von napping  
 ist in der Lamm und am folgenden Tag, und oben das  
 sol ist, und polken in Kissen wenn es schon feiß ist,  
 und nicht befand wider abtuncken lassen, und jannig in ihm  
 eig quentel das oben oben in das solt nicht kom, und  
 so ein Kissen geben, und geduldet die jannig gesond, und  
 so ein Kissen und nicht gar gesond geben, wenn polken und  
 ein Kissen genommen werden, bestanden lassen mit Zuck  
 so wird es, als ein püteltes Eß und nicht abgenommen.

90.

Greder Preßeln wie die Goldsan  
 küß in der Kissen ab, mit dem Kissen und ganz eig  
 an gieß nicht ab möglich ist, und nicht Zuck nicht  
 längliche Preßeln mit Mast andgerichtet zum küß,  
 darüber die werden gemacht wie ein Mann Lamm  
 und in Kissen nicht zu groß geben.

91.

Greder Preßeln in Kissen gegeben.  
 ein ist gesoppan Mandeln, Citroni Küssen, in



den neuen Boden, oder neuen Zuck, erst zusammen  
abgemischt, und erst aufgeschütteten Oblet sein ein  
Mullige muß groß mache ein Teig von Wein und Mehl  
auch nicht ganz zu edel finde selbst ein, und darf in  
Bismalz.

92

### gebackene Brezeln

Rein bücken. Ganzeln, weizen polse in Mehl oder Wein  
ig auf dem weichen Teig abnehmen lassen wenig, bestreuen  
es mit Mehl Zuck und Zimmt darf in Bismalz oder  
einen polse in Wein gemischt werden und wenig ab  
drücken lassen in Bismalz auf gegeben, dann mit Ei  
ßen und Zimmt bestreut.

93.

### Fricesierte gebackene Nüdeln

Maße ordinari Nüdeln darf oben sein befeuchtet in Bismalz  
geßen und Bismalz wenig ein streichen oder. Geisse mit Ei  
ßen giebt die Nüdeln dann auf befeuchtet mit kaltem Wasser  
dann wenn ganz trocken, oder Boden gemischt sein.  
Da gemischt, das zu zusammen gut abgemischt, das  
ist die Nüdeln und dann auf Zuck, und Zimmt  
dann bei diesen sein oben sein auf mit Puder  
Zuck befeuchtet, und gegeben.



94.

# Preiß Dollen

Mache ein Teig aus vier zu einem grobgeriebenen  
Goldbar mit Mehl etwas geriebenen Butter und  
wenig feinen Schinken Speckten (ein halbes vom  
vom Preiß) soviel gerieben in halboffen weichen  
Teig rein und wieder gut abgerieben die feine was  
das gefüllt, und Mager in wenig Butter das  
Preiß geröstet, gegeben. Huppen dazu, und es nicht  
and kühlen, und soviel du willst geröstet in dem  
Teig und auf geben lassen, und wie die grobgeriebenen  
Goldbar gegeben.

95

# Genet Bröckel

Reinigen die Amolaten grobgerieben welche man will  
und die Füll wie bei der Speise davor sein über  
grob gerieben wie bei der Amolaten und Butter  
ist.

96

# Himmel Bröckel

Mache ein Teig aus mit Speis und Mager wenig ge  
geben als ein Ruckel Teig aber nicht abgerieben, zuseh in



auf und etwas und gewaltig wenig nach dem Lappen, dann  
nach dem reinen Lappen herum und was es ist mit dem  
Lappen ganz ein ausgezogen so viel als sein Lappen, be-  
sonders mit etwas zerlassenen Eiern, dann  
gefalle Mandeln zu den und immer überall wo es  
bedarf, so viel als einen Lappen zusammen in ein  
Lappen laß wenig mehr, sei es von dem da nicht  
wenn, so ist, ganz gute Milch oder Lappen da,  
zu lag die Mandeln ein wenig da, und oben auf  
ein Glas mit Glas das unten und oben herum wird,  
dann oben in den Lappen so sein, und mit einem ge-  
gen so gefüllt werden, welches gut zusammen eingemacht ist,  
mit Mandeln oder andern angemacht sein.

### 97 Rezept in Reismehl

Wolken durchsichtig, und wenn es sauber ist, auf kleine  
Mandeln geschnitten werden wie große abgeben in so  
wird die Lappen Mehl ist - und wird alles ganz gelassen wie  
bei einem reinen Lappen.

### 98 Rezept eines guten Lappens

Rein Lappen so von einem gut das Lappen sein



Stückeln als wie man es in Stanz macht, halb Dinte mit  
 Kallikanz als es nöthig ist mit einem Salz auf das  
 Enden, in ein faßel gut zusammen gelaßt, mit ein Stücklein  
 und steinern eingepfändert, auf ein halbes Oß geben, soann  
 man es Reizen will, ist es nicht nöthig anzuzupfen, son-  
 dern in ein zindmündt einem Wapp gegeben und Reizen  
 lassen bis es genug ist, hernach in ein rüßten auf ein  
 zeln gemacht, und in das Alindstüß zusammen gelaßt, es  
 kann auf Stücken gegeben werden wie ein Stücken.

99.

### Butter Mandeln zu machen

Rein 1/2 lb Butter abgemessen hernach mit 6 Loth ein wenig  
 guten soßen, 1/4 pindal klärlichte kalte Milch, oder was nö-  
 thig ist Salz, Mayß 6 Loß, und soann es zusammen an-  
 gemacht ist, pfund die Butter mit zahrlappenn  
 kochen, alles gut salz soll sein, und so alles aufgeben  
 lassen geben.

100.

### Rebs Stül zu allerley zu gebrauchen

Rein das Stüß von gepollenen Rebsen, salz es  
 klein, und gieß in kühnen gewaigle Knechtstüßlein



und wieder geschüttelt und zusammen gestossen wenig Pul-  
ter abgetrieben mit alligen Eiern geschüttelt und 1. ganzes,  
das gestossene dannin gerührt, wenig süß gemacht,  
auf was will noch Mann Mandeln Weinbrenn Ci-  
tronen, pfallen Zucker Kräftelblüß dannin, so  
kommen Mandeln, auf was von Pflaster man will,  
dannin gemacht werden.

101

### Sine Stillen einer Leber.

Rein gewaschene Kaniel in Kieselstein gesaltene Kieselstein  
Leber, Mann Mandeln, Kieselstein gewaschen, Kieselstein  
Eiern Kieselstein alles zusammen abgerührt, also damit  
gefüllt was sich pfallen. Gut und zugerührt.

102.

### Sine Meinel Still zu machen

Rein das gestossene Mandeln, man nach dem fand 3  
Eiern 1. ganzes 1/2 Eiern Citronen pfallen alles gut  
zusammen abgerührt.

103

### Reiz zum Obst begeben.

Kislay Eiern und Kiesel und wenig Wein süßend ab, ma



zu etwas Mehl wasser, und so mach ich die an, und  
daran in den Männen setzen lassen, samstags  
das Obst darmit.

104

Reze auf ein köchsen Schlägel

habe ein gut Mehl, und laß es zerkochen, gib ihm  
ganzwillkürliche Gewürze darmit, ein wenig Mehl laß  
zusam kochen, ganzes kochen und ein wenig koch  
tuch Pöfen.

105

Sardellen Saß zum egebratenen  
oder gebackenen Hühnel oder Hoes

tcw.

Mein dasselben so viel als du brauchst wasche die  
zu sauber und nimm die Graten sauber ab  
Mein, und ein wenig Knoblauch zerkochen lassen, sein.  
sich das Wasser dazu zergerben lassen und geben  
Egel, samstags kochen lassen darmit saß Mehl  
haben blüß dazu beginst zu laßt das gebratene  
da darmit, und mit dem übrigen nicht an  
zu den Hühnen oder Hühnel wird es gegeben



Denken gott.

106

Demeritzen Hof

107  
No. 10. Kammelmögel gieß Wein und Waffer dar-  
an Citroni Saft Kammelmögel fallen gewinz von  
mir fuba mir diese geben zu was man will und  
ist gut.

107

Besten Topf als ein Fricasse

Mein from Bohlen sollen Linnon fast gewonnen mit  
 Patanjillioappan oder fliegst kuzen langweilhaft in  
 ein Diefel allzeit genügt, bin aufsteht, und  
 nicht zu sein läuft, fannst so Mannen auf die  
 Kreis, Das alle sein Mann ist geben, und also  
 aufzugeben.

108

108

Gefühlte <sup>NOB</sup> Mischungs der Eifel zu ma-  
chen.

Ein Mann strom 15. Teil Kalle Dinga Kuban  
ab und glanz ein mal ihm andern in seinen  
nennwasser geben damit solch noch bleiben in  
Mappung was Pfund  $\frac{1}{4}$  & Guban  $\frac{1}{5}$  sind was so



solche kranke die Apfel und den Nagen hinein  
 mit Zimmt und Citroni Gallen kochen, und so  
 Pöfen sind das dieße ein wenig werden aber nicht  
 gesfallen, dann dieße sauer gemacht auf eine Pfel  
 oder Wallen so von Majolika gepulver geben, das geben muß  
 noch gar bittlich sein wenn will noch davon Apfel  
 giebt wenig Citroni Saft dazum und Nagen nütze  
 zu lecht aben wider alles fieber, und oben kochen die  
 Kütz aben die Apfel gegossen, das die Apfel nicht Pulver  
 auf die Apfel kommen. Solche können auch mit Feigen  
 müssen geben bestalt, oder balagt sein.

100.

Weichsel Kütz

Solche die Weichsel nicht ab, und das Massan davon  
 giebt dazum wenig zuckersüßer saurer Glanzen  
 Nagen Citronen Gallen geben mit Zimmt wenn  
 will last winden Pöfen, das Nagen muß geben ein  
 Feil sein, das genug ist, könt es durch ein Sieb  
 wie. oder kochen auf eine Maße Majoli.  
 oder Syppal oder eingemachte Weichsel, dazum



auf das <sup>10</sup> das Püßle nicht geben, das no pülzen  
dann diese Pülzen wann dan anstatt Kalb ausgehen.

III

### eine gute Künd Kitz

Nimm 4 lb. ganzes kaltes Fleisch in ein sauberes Küßel  
gib ihm dann ein Maß feines Mehl und 1/2 Pfund Zucker  
lassen, dann auf durch ein Sieb sieben fein wie so viel  
Gutem Wein, als das Mehl ist, und zusammen geben  
1/2 lb. ein Gutem 1/2 Löff Zimt, etwas Gewürz Neger  
von zwölf Citroni die Schalen, diese alles etwas  
Salz mischen lang stehen lassen, von 8 Uhr das wei-  
ge wohl abgeseigt, bis es dünnig wird, fein wie  
das die Kitz gemischt, und durch ein Sieb ganz ge-  
maht werden lassen, das kann etwas aufgezogen  
sein, in die dazu gehörige Majoli oder Küßel oder  
Schalen das glücken geben, und pülzen lassen, fein wie so  
feine Küßel dazu haben niemanden gestalt man kann auf  
bald haben einen pülzen die haben geben, und anstatt fünf  
Pfenn, kann Köben diese Kitz gewonnen werden.



III  
Berseb Bern Salz

Nimm 1 pünl Mergen 4 Loß gepulvert gepulvert laß  
sich ein Lorfen pünl. Dinst ein Löffel - Nimm von 2 Citro-  
n. den Saft wie auch 2 Pommeranzen nimm auch sonnig püf  
ein Löffel von Pommeranzen so laß die Salz auf den  
Poffen zerreiben, gib das andere Löffel nimm es gut nimm  
einander mehr Salz als man will winden Dinst gepulvert  
in was man will und auf ein Paltas aufgeben das sel-  
zen, dann so zerreiben lassen.

IV  
Geheilte Milch

Laß 2 pünl pünl Mergen, und ein 4 Löffel das mit  
sonnig Löffel Mergen abgerieben, sonnig nimm ein  
ein nimmest, Laß von man will sonnig allzeit ge-  
nüssat den Saft das nimm zusammen Laß. Die wir  
den auf Laß sonnig nimm, in sonnig abgerieben in  
ein Majo Löffel Löffel Dinst ein sonnig gepulvert  
sonnig nimm. Salz lassen sonnen das sein Salz, Man  
kann auch 1 pünl Löffel Löffel Dinst in pünl



frucht weichen saure geruch auf 1/2 St. Jamb. Rind  
auf Jambag sein.

113

### Excolerde Milch

Nimm 2 Eitel Schmalen jechen frucht 4 Egel Rind mit con-  
ing Raltan Schmalen augemaist, und 3/4 als es woffig  
wird sein, und alles zusam gemaist wann es aufsteht  
zu seiden gib dazu Excolerde welche schon mit Schmal-  
tan gemaist ist, in ein klein Gefäß und gute zugemisch-  
ten, so viel ihm dieser unter der Milch als ein ganz,  
und geschmeckt haben wirst und auf die Füße in glei-  
chen unter einander ein wenig Porzellan lassen sein  
müssen das nicht zusam fassen du in den Rest aus Rind  
lassen, wann es zu dick wär - wenig abgesehten Ral-  
tan Schmalen zugewogen, und unter einander gemischt  
auf ein Majolika Gefäß gegeben, und wann es Zeit  
ist zum Auftragen, also auf den Rest aus Rind lassen.

114

### Coffe Milch

Nimm 2 Eitel Schmalen frucht mit 4 Egel Rind



und wenig lallen Schmetten abgenußet und angemaist,  
 und aufjenden lassen und allzeit genieset. Dreyß als es  
 nöthig ist - zum letzt ein gebrauchtes Caffe kocht man  
 giebt in die Milch die Saab muß etwas Zucker  
 sein dazzu, als die Gebohrte Milch übriges noch  
 auf gar alles so kann.

115

### Dreite Milch

Das ein. Drey Schmetten jenden mit wenig Quentl gerührt  
 lauen heißer lassen das alles von ein andern jend jind  
 es Drey ein Quentl, das winden jenden, was es für  
 nach an, mit 3 Eyer Eollen, und Drey als man will und  
 wenig Zucker das nicht zu dem saft, sammt kocht  
 über kochen lassen, und auf 3 kocht Salt. wann  
 lassen, giebt mit ein 10 St. Milch weiß auf ein 10 St.  
 so ymo als man will, als wie die Rollen, und muß  
 auch schon ein biß Schmetten abgessenen sein, mit 3  
 Eyer weiß angemaist und Drey wie diese auch



Milch, so dünn als saftig sein, und nicht Pallen auf  
dasucken ausgeben.

116

### Heise n Zwieberch.

Nimm 1 Pund Mehl in einer Schüssel wasche es mit 1  
Pund lauwarmen Wasser. Nimm 1 Pund wenig gute Soße  
4 Loth Salz zu 1 Pund Pfeffer 4 Loth Zucker 4 Loth  
Pflanzen Oel, so dass es ganz wenig Salz sein  
und wenig Pfeffer sein. So wie es gut zusammen  
gesehen gemacht ist, und angemacht, geben lassen, so  
nach längster Zeit. Das ist ein Zwiebel  
günstig und das Salz mit Mehl bestreut, so dass es  
auf und so wie es geben lassen, so nach mit abgelaufen  
so es bestreuen und so geben zu 1 Pund gleich  
falls den besten Zwiebel ganz gemacht.

117

### Margereant von Mandeln eines

#### Prezzeln

Nimm ein gutes 1 Pund 1/2 Loth Pfeffer 1/2 Loth Zucker  
Zucker, und wenig Citroni Saft wann es schon wird



35

und edellich. Mund nicht ganz zu llen gestoppt 4 Loth  
dunnter gemischt, sammt 4 Loth auf darglied oder  
gewünschelt gestrichen. Gilt nicht. 118.

### Gewürz Gelteln.

Rein 1/4 lb Fuder 1/4 lb Pfeffer gestoppten Fuder wenig Pfeffer  
Blaublut oder Pfeffer, Nagelzinnma gestoppt. Platten  
Citronen fallen misst so unter einander misst mit  
ein ganzes Ei an und so sein Gut darglied gewünscht. Da  
das Ei nicht mehr läuft, sonst misst ein wenig  
mehr und Fuder ganz gemessen werden, damit das  
Ei nun nicht ganz zu sein, damit mit in Holz ge-  
schütteln. Modulu die Galtel aus, und mit ein paar  
bann geschmecken bloß geben ganz Pfeffer, und  
auf nicht ganz zu geben, auf nicht ganz bann, sam-  
mt mit ein Messer diese gleich unter fassen, sonst  
bann polier so am so aus liest.

### Gewürz Gelteln mit Oranien

Rein das Gewürz wie zu den obigen Gewürz Galteln







feigen geschnitten und gegeben, solse können samstags  
mit ein Ei gein, und wenig über geben, auf 8 Loth zu-  
ber, und 4 Loth Mandeln. Dann man nehmen ein Ei  
und wenig 3

## 122. Bonig Gelleln

Nein saubere ausgelegenen Honig laß wenig feiß  
werden, ein St. Eßwein, sauer von einem  
roth gewaschenen Muskatwurz oder ein, Gummil, alle  
gestoppt, misch gesch. Mast Linnen, David? und ein  
wein zu nicht aus auf grob gestoppte Mandeln  
daneben und ausgegeben und zetteln geschnitten  
auf den bloß gegeben, wie andere, oder solse  
mit groben gewaschenen Mehl und ein mit wenig  
Linnen der Mast gemischt, ein ein oben von einem  
mit 8 Loth geschnittenen Mandeln fein und fein be-  
gein, und ein bloß gegeben.

123

## Melinles zu metehen

Nein grob geschnitten. Ein St. und 10 Loth Zuckern und  
Citroni fallen an Zuckern abgeben wenig Linnen



Nach dieß gut zusam abgerieft, zu laß samstags gemacht  
und 1 Loß. Mehl kann es mit We. zusammen im  
geschmeckt, welche Gut abgerieft, daß weißt du auf gebracht  
nicht gut nuss zusamen, und nicht zu stark gebracht, weißt  
zu saß, und samstags mit ein Mappa von Lein abgeloß.  
124.

### Mernel: in Fehler der.

Ein geschnittes Meiß. 10. und nuss Platten geben du  
im, und Lunion daß du weißt und Fehler ist ein  
sein große Mantel außen abgerieft, können  
nicht ein Stücklein abgerieft und das oben wird  
bleiben, aber welche und Flüß, samstags in der  
Lein polier geben, und anzuließe auf die geschnittes  
Lein geben, das der Lein weißt bleibt ab so wölfig ist,  
damit polier nicht abnimmt, und polier nun Fehler  
geben, samstags mit ein Mappa sein ganzam samstags.  
Ein geben, diese müssen also in der Fehler geben,  
und nicht weißt bleiben, auf gebrauchten Lein von  
gan polier gemacht.



125.

37

Mirbe Treffel

Nimm 10 Loth weisse Saffran Pulver, 10 Loth weisse Pulver  
mit ein Ei und ein Eßlöffel, mach den Teig mit einem  
andern an, mit weisse und Saffran ausgebreitet. Das gelbe  
zum Auswalzen ist, mach einen auf den gebrauch  
gleich einem andern gehen.

126

Kernel Degen auch mit Zimet

Nimm 10 Loth weisse Pulver, 10 Loth weisse Pulver  
und zwölf Eßlöffel weisse Pulver 12 Loth ganz kleine  
Mandel Mandel Citroni zerfallen und noch was mit  
gerührt, zerhacke ein blaues und zerhacke Eßlöffel  
dazu mit Pulver oder Honig und zerhacke ein  
magen Pulver. Das zerhacke und sein gleich und  
wenn es gebrauch ist zu geben nicht zu viel zu  
viele zu wenig, das noch wann es ist. Das zerhacke  
zu groß zu klein machen und gleich über ein Mandel  
zum Gebrauche, das selbe gebrauch sein, wenn im meiste  
den Löffel auf einen gab es in so fort wie man will.



Erösten Seniegl

Nimm 4 lb Fülten 4 Püß wappem, und thu so wenig salt  
 lüz jerdun 4 lb seniegl jerdun außgeschläbt in ein Hasenol  
 oder jerdun alant das iust solt solse wenig grüß  
 also dierst in Fülten geben und dunnit grüßet bier  
 der Fülten der Seniegl Fülten ist, wenn dierst und  
 kügt in die Suppen mit einem Aufsatze geschalt

Der öste Metrell mit Gimet

Wenden grüßet in der Seniegl, von dierst Alant  
 die Hasenol und müssen jerdun abgerieft in so viel  
 als jinn dem wachen und auf so wenig über löst, in  
 dem den Fülten muß Alant jerdun geben wachen  
 wenn solse wenig jinn glüß auf ein Suppen solse  
 von einem jerdun wachen, müssen auf iust zu  
 lang grüßet wachen, sonst salt der Fülten viel  
 wachen jerdun, so können auf was Man  
 deln grüßet wachen als der Fülten ist, auf



38  
in allen Können dieser nun auf den Grund genau  
nun kommen.

129.

### Wie viel einzeln merken

Nimm die Nadel selbst von einem ab, reisse diese  
von einem Können Nadeln aus, ferner reisse  
eine Nadel mit einer. Nadel 4 oder 5 Nadeln gib  
diese in eine Messingwanne hinein. Nimm dann  
eine Nadel 100 gib 100 gestochene Nadeln, dann  
eine Nadel 100 gib 100 auf Nadeln auf die  
sie stehen und werden von einem genau sein, von  
einige solche Nadeln miteinander gemischt, also die weiche  
nicht gehen lassen, aber allezeit in der Hand  
gib diese in eine Nadel 100 Nadeln mit einer  
Nadeln zu, gib 100 Nadeln auf Nadeln der Nadel  
ferner abgelesen, in das Nadeln einige Nadeln zu  
geben wenn es sich, die Nadeln Nadeln und  
alle Nadeln auf Nadeln lassen, diese Nadeln sein.



und gemacht und ein Lenzu gesonnen. Doch  
um ganzichen Loth, und ein Loth abhand  
dillig sind und ferner ganz überfischen und  
die Weiffen gegeben, das Loth über gelas sein  
gemacht. und als Fuß.

120.

singem er alle Weichseln und auch Amereln

Also solte von Singeln ab, gab die Panna sum  
 vom diese von fünf meist zutis sein den Kreis  
 18 1/2 gesonnenen Gütern 1/2 1/2 und zumer so in  
 den sind mehr nicht das solte grüny, auf mit den sein  
 18 1/2 sume diese gesonnen in das unvornen  
 ein Glas geben, den fast noch mehr und das so  
 auf wie bei unken sein soll Kisten Baum, wenn  
 so auf ein Zimmer Keller getrost wird das so  
 schon nicht mehr läuft als ein gesollt, und oben  
 Kisten oben die Kisten gegen das unvornen ist  
 die Annahme von den diesen gleich gemacht, auf  
 18 1/2 1/2 Gütern.



Citronen Preußisch zu machen

[illegible]

192.

Orfel Kerst zu machen.

Mein Missionsplan Ozel fußt vom Rasse nicht sehr groß  
bleiben. Rasse ganz, sonst werden sie von einem ge  
schrieben, und werden alle in fischen Dingen



geben und Rosen das Beste was sie sind und die Sonnen  
zu genießen, und abzuwarten wann sie sich ein paß  
an die Luft gewöhnen, so kann man versuchen zu denen  
Ätzenen.

135

### Ein gemachle berne vüeten.

Nun nehme große züchtige Lamm schenke ein wenig rein  
das alle in ein schüssel, und einige ymmer dachle  
mit Lungen, und mach ein stück in der Lunge ein  
gute stücke die Lamm mit einer großen schüssel alle  
schneiden, wasse die Lamm dachle in kochenden Wasser  
sieden lassen, wenn es kochet und kochte Lamm  
und ein wenig Lamm linsen lassen also werden sie  
und genießen, wenn so die Lamm schenke kochet, und die  
Lamm schenke, wenn die Lamm schenke, die Lamm schenke  
ein wenig und alle zu stück lassen, wenn es kochet in ein  
ammoniac ein wenig schüssel, die Lamm schenke  
sollen, und über die Lamm schenke gegeben, die Lamm  
gesch.



# Grüne Kressen zu machen

Nimm schon große solche zureichende Samen und in einem  
 ungezeigten Pöschel. Daraus Nappen mit wenig  
 Salz faden lassen, gib die Samen dann in einen  
 Topf mit wenig gepöschel, das ist zu mit einem solchen  
 Pöschel: gib es an ein kleines Gefäß und am Tag  
 laß es auf einem kleinen Gefäß stehen gib  
 dieses wieder in ein kleines Gefäß  
 bis die Samen ausfallen, um 18 Zehen 1 Kinde  
 Nappen - wenn es süßlich gepöschel, gib die Samen  
 2/4 & dann in, und wenig mit faden lassen, für  
 nach mit diesem Samen so viel die die Samen  
 in einem kleinen Gefäß geben, und den Samen  
 noch faden lassen, bis es so süßlich das die Samen  
 schon etwas langsam von selbst fallen, und also  
 überfließen lassen geben, das Samen gepöschel.



Es kommen aus solch etwas wie die Hosen feilen  
sein, wenn diese abgerissen, und über dem  
eingeschnitten, das müssen sehr viele von diesem  
bleiben, die können sehr gut sein, um eine  
einen Holzart glanz in der Hand nach dieser  
geben wie ein Hosen ist. Doch 4 in einem,   
wenn man ganz glanz weiß eingeweicht.  
195.

### Silber einzumachen

Man lege sich zeitig hin, und wache sein ganz  
flot so von stunden abwärts diese in Wasser  
einen wasser und, und gibt es sehr in ein  
Mitteln einweicht. Nach 18 von 4 Hosen  
man zu den Tagen, und auf ein Glas geben, und  
mit Wasser lassen, also ein ein zu den  
mit sehr gut sein, und so man selbst die Tage  
Nacht für ein ein ein ein ein  
und so ob die Hosen sehr zu sein



läßt, oder Zinn an Gut, sammt in Gut an Glas  
auszufallen.

176

154.  
Stun beren cinige maesse

Mein schon große zutige Finken hat wohl nicht  
 zu wenig sein, in diesen Tagen und wozu sie  
 da nur 1/2 & 1/4 großen Kacke geben und  
 dann in mappigen Posten zusammen  
 in auf alles sauber abgeräumt, und wenn die  
 Holz so stark gebrochen wird auf einen feinen  
 Stollen so sollen groß und ist gut.

140

Libri 3<sup>o</sup> fol. 143

Wenn diese schon richtig sein von Anfang abgezählt  
 durch ein hundert fünf hundert und ein  
 fünfzig und sieben dazu in ein hundert und ein  
 fünfzig noch das das hundert, kommt es ganz  
 voll sein also ein hundert, wie alle die gleichen  
 einen hundert hundert, kommt es ganz und nicht



nicht so ist es genug, sondern wird es in abgesetzten  
Güßglaß ausgefüllt.

128

### Der böse Kest zu machen

Man lege zuerst zeitig rein, so möge man es durch  
ein feuchtes Gefäß, und nicht 1 pint Rest 1/2 H zu  
den und wird ebenfalls in allen gefallen in ein  
Mappengewebe flacht wie die kleine Rest Lini  
und polier Rest unbelangt die müssen gleich  
in einen Kasten Rest gemacht sein, und wenn  
es nicht bald wachen ist, mit einem feuchten  
Papier gut verpacken.

129

### Mischerer der Apfel Rest

Gib diese in feuchtes Wasser, und lassen sie  
für einen halben Tag wachen, dann geben, und  
so fülle die ganz ab, und es durch ein feuchtes  
Rest ein 1 H Rest 1/2 H fülle gefüllt, in  
einem Rest und Rest gefüllt und ein ge.



schneiden Citronenpullen klein, und Rosen  
lappen das Holz, übriges wird es gemacht wie die  
andere Kuchen.

140

### Parthen Pfeffer Holz zu ma- chen

Wenn diese schon roth und züchtig sein, aber nicht  
zu roth weiß diese ab, und bürste sie ab, wie  
alle so zum abdrucken geschnitten, diese oben giebt  
in einen Topf in dem Wasser, das alle Einge-  
weide und Meise sind, also diese ein wenig abdrucken,  
dann 100 Holz in ein weiches Wasser und 1/2 lb. Me-  
sen geben, solches eine 1/2 Stunde zum abdrucken,  
und dann Citronenpullen dazu ist zu setzen  
zu geben, und etwas lang.

141.

### Weißer Holz.

Wenn diese nicht züchtig sein also die Hängel klein  
und die Röhren etwas mit dem Einge-  
weide oder 100 Holz auf 1/2 oder 1 lb. geben und noch



es wie alle Leisten Pulver.

142

### Himbeer Pfl.

Man darf geduckten Pfl wie ab bei der Pfl. 17. 17. 17.  
Pflanzen, wenn sie geduckten und sein geduckten will ganz  
den dicken Pfl ab wie von selbst sein eine dicker  
Pfl dicker noch gelung sein bei der Pfl. 17. 17. 17.

143

### Reinen Stellen des Pfl

Man darf zeitig sein stoppe ganzes Pfl in  
gleichen auf maulbass aber mit der dicken Pfl  
ganzes ein geduckten wie sein bei dicker maul sein ist,  
und ganz geduckten wie die dicker dicker dicker  
auf stoff geduckten sein.

144

### Gepflanzter Pfls Pfl wie ein Reine

Pfl

Man darf Pfl wie ordinari sein abgeduckten in Pfl  
Pfl sein wie abgeduckten ist, gelung sein und Pfl  
und die Pfl alle wie sein, und was ist ist.



43.  
in ein auf das hier gemacht das unter alle genommen.  
man, dann die jungen pfeifen dunkel sein, wird alles  
wie Moll geschüttelt wenn es von ein bis zu wissen ge-  
nosmen wird ist es nicht; auf ein Kind oder das Kind  
die geben kleine Wasser darauf sehr alle Kälte zu-  
ber wenig Wasser Mischelbrotlich wenig weißer  
Wein Essig wenn es ist, oder andern oder Citro-  
ni Saft, auf wenig Wein oder Citronenfaller, wenn  
will ganz wenig kleinen Probier, in gläsern auf  
ganz wenig gelblich gemacht die jungen dann  
brallig geschüttelt sein, und so untereinander  
setzen lassen. Danach dieses alles in ein Kind  
oder das Kind, oder in ein gläsernen Mund Loch  
den setzen geben, und so es sauer ist nicht zulassen  
lassen, wenn aber etwas noch davon überbleibt  
soll genommen werden als die Milch in einem  
gibt es auch die von Wasser welches pfeifen gemacht  
sollt ungenutzt auf die Pfeife, das wird nicht



Esig und Lammöl so rühren. Dann Lamm auf Lammtran  
neumen abgetriebene Schrein Lamm und auf Lammtran  
und gleich mit Lammtran pfunden aufgeschallen.

145

### Tricassiren Balbs Pocz.

Dann Lammtran abgezölzter in sehr klarem weiß  
gelocht wie es zum Zerstücken gehört, und über  
Löffel ist die Lammtran alle weg auf eingeleitet  
das ferner. Das andere aber alle wie Lammtran  
geschüttet Lammtran gemacht wie Schüssel und  
innen das so mit Lammtran eingeleitet, oder ein  
Lamm, das Lammtran geben, und Lammtran  
und Lammtran begeben und Lammtran geben.

146

### Eine Mandel Sorten

Nimm 12 ganze Lammtran und 6 Lammtran  
wie schon bei Lammtran mehr zu gesamt ist, wie  
Lammtran geben und Lammtran, und Lammtran



44

gemüßet und gebachon wie sich gesicht auß dem  
Citroni fallen dahnmen.

147

### Mandel Reib mit Dillen

Nimm  $\frac{1}{4}$  lb Dillen gut ab, sunnach 8 Egen und nach  
den andern gult gemüßet  $\frac{1}{4}$  lb dem Mandl sun  
nach 12 loß gutten dannoni fallen wann ab  
gemüßet ist wie es sein soll, also zu laß  
 $\frac{1}{4}$  lb Dill nuckemüßet und in wasl gebachon von  
dem Dillen mit gutten besiebl.

148

### Reib Reib.

Nimm  $\frac{1}{4}$  lb Reib in  $\frac{1}{2}$  Pint oder 2 Pint gutten oder  
Kornellen nach wasl und dilt gebüßet, nachliß muß  
diesdem nach gewaschen sein halb still Dillen  
ab sunnach wieden mit 8 Egen und 8 Loß, wann  
dem Reib kalt ist, auß dannoni kist wie man will  
Zitroni fallen in wasl gebachon, sunnach mit gutten  
besiebl.

149

### Yenack Reib

Nimm Yennackbreyden in ein Kist gib Messen und



[illegible]

St. geriebener Pinsel. Roch.

Maske von weissen Seiden Band Roßhaar vorzüglich ge-  
waschen, sauber gewaschen und gefärbt, nützlich zum  
Putz feinerer Sachen nützlich, also mit 2 Loth  
und 1/2 Loth feinen Seidenfaden ein  
abgemessen, alles zusammen mit dem Roßhaar  
gut abgemessen, in einem Löffel geben wird auch  
mit feinen Seidenfaden und Seiden, und dann  
von 1 Loth. Seidenfaden der Roßhaar dazu  
gemischt werden oder wie gefällig.

Ortel Perch zu mercken  
Gieb nit jedigk Stucken Mißganz den Ortel, wann sol.



solche wenig Wein und auch ein wenig süßes Öl  
 tun ab, mit Essig wie man will auf allezeit  
 tun und ein ganzes oder gleich gegen einander  
 in Wein oder gewaschenes Wasser kochen, und wie  
 der Ausguss ist, geben wie man will, gemischt  
 und getrunken. Es fallen auch die Gicht  
 an alle Stellen und man muß ab und zu in den  
 Fuß mit ein wenig wie andere gebrauchen, oder auch  
 so wie in ein Kind von dem Saft mit gutem  
 Geschmack.

152

Item ein anders ägtes Recept.

Ein wenig Essig kochen ab, und solches von ein  
 andern gieß ab in ein Recept und Wein darauf und  
 so kochen lassen, wenn kochen wenig ein wenig  
 so auch ein wenig oder ein wenig durchgeschlagen, süß  
 süß kochen ab, mit allzu viel Wein wenig  
 Mandeln Citronen fallen wenig geben, auch wenn  
 will ein wenig getrunken in ein Kind oder Saft geben  
 mit gutem Geschmack und gebrauchen.



Ein Wein Röchl zu machen

Nimm ein ein große Kiste 4 oder 6 Eimer edleren Weins  
 Nimm dann Citroni Schalen, koch ab was man will  
 nimm ab gut ab, gieß ab zu dem Wein nimm ab alte  
 Zeit das ab juch nicht anlegt, wenn ab nicht alt  
 und süß ist, gieß ab auf Magolthum Salza,  
 auf dem nicht süß der Bäumele steht darüber ge  
 fallen worden, wenn will dem auf die Zeit mit  
 wenig Zucker bestreut sein gefunden ab man die  
 Bäumele darüber gießt.

Merrett Verseteten mit Rosen

Nimm 4 lb Zucker oder 1 lb Zucker gut ab das wie  
 schmeckt ist, schmeiß und mach mit 4 Eimer und 4  
 Eimer polier gemischten Wasser, wenn ab gut  
 gemischt ist auf etwas Zucker, und Ingwer  
 dann Mand ganz wenig Salz etwas lauchst  
 Wasser, und gute soßen, wenn nicht zu viel Muske  
 lundlich Muske ab möglich zu soßen ist das wie ein  
 Kolon laig ist, in die geschmeißte wand geben ab



wann es gut gelb voll, also aufgefau lassen, son-  
nach mit Zuckern bestreut, und gebrausen.

155.

### Rezeetz Pfefferstetten

Reib 1/2 lb Pfeffer mit gut ab, also mit Pfeffer  
wie das vordem ist, mit zolzen zu zerhacken, 1/2 lb  
Zucker zu 1/2 lb Mehl und gebrausen wie schon bewußt  
sein wird.

156

### Rezeet Merckeln mit Rosen

Nimm 1/2 lb Zucker also abgerieben, sonnach wie  
ich mit 1 lb und 4 Zolzen, Das Mehl ist, wenig  
süßliche gute Milch oder Pfefferkuchen, auf wenig  
lösen - Den geschitten Zucker so flüssig, und die  
Zucker Kuchen blis wenig Salz, wenn will,  
wenig Zucker, und wenig Pfeffer, 1/2 lb Mehl küß ab im  
den einander selb ein, glantz andern, und gefau lassen  
sonnach gebrausen.

157.

### Pastellen von Zimmet mit gerührten Eiern.

Nimm 1/2 lb Zucker mit gerührt, sonnach mit 4 Zolzen und 1  
ganzen Eiern, 1/2 lb zerhacken Mandeln mit eingeweichtem Eiern



und wider an stellen lassen, und recht Plan abgränzt,  
unter das andere geben küß als man will. Dann  
nimmt das Eisen thau wird, auf die gränze Eisen  
so sehr wenig wie Lust sein in Köpfe Eisen gestoppt  
und also alles zu dem gut abgränzt und gleich wie unter  
gegeben.

158

### Merck Pöster oder Pöb.

Nimm Eisen gestoppt. Mundel in glänzen wird  
Mund auf wenig stellen, und in Eisen thau gewaschen  
Pöster Eisen, und wie ich gut und gut zu thun.  
alles gut untereinander gestoppt zusammen  
mit Eisen und also stellen, gut abgränzt Eisen  
Eisen Eisen Mundel Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen  
wie Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen  
und gegeben.

159

### Merck ein Merck Pöb

Nimm 48 Mundel Eisen und so viel Eisen gestoppt  
Eisen Eisen, auf Eisen, und mit Eisen Eisen Eisen  
auf Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen  
wie Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen Eisen



Reinblitz gebrannt erhalten ganz wenig Salz, man kann  
auch wenig Pfeffer geben in daselbst oder klein gegeben.

160.

Die der Rehnöbellen als wie die Rehn

Rein muß gebrannt erhalten werden wenig Salz in über  
gen muß es wie die Rehnöbellen.

161.

Die Rehnöbellen gebrannte Blatz Rehn

Rein gebrannt erhalten muß gebrannt wie wenig  
Lingen und, und lang als man will stark gelöst auf  
einen Tisch mit einem Salz, lag oben 8 Stük sein  
gibt gelöst auf einen Tisch, und die Rehnöbellen  
gibt gebrannt, erhalten bleiben, muß man Rehn  
an den Tisch zum andern, wie zum 8 Stük  
oder man abgeflügelt sein will es kann man  
dies in Rehnöbellen. 162.

Rehn Rehnöbellen und Rehn.

Rehn das Salz in guten Rehn oder Rehnöbellen, und wenn  
gelöst gebrannt als ein Rehn in Rehnöbellen gebrannt  
dann oder gebrannt, kann man Rehn gebrannt  
wie es nötig ist, auf gebrannt, Rehn in Rehn  
oder klein geben, mit Rehn gebrannt, und gebrannt,



auf dem Baum was von oben übrig ist, oder ab.  
sonderlich gemacht wenn es über diesen, um oder  
oben also sieht auf Kiesel geschüttet in einem  
gebeusen, wenn aber nicht genug von dem Baum  
so geben die Stäbe nicht auf.

103

### Orreben mit Ruten

Rein in ein Kessel wenig Mehl mischen mit Speis, und  
wenig Wein an dem Boden, das hier ist von  
Kiesel Holz das Holz nicht zu lang das es nicht  
wird, wenn ein Kiesel oder Kessel worin es  
den allezeit lösen sein, sonder in einem  
und ganz klein geschnitten wie die andern Ruten.

104

### Gebebene Ruten

Kauf ein Holz von einem guten Holz so gut wie  
anderen Holz Holz, wenn solches aufgetrieben und  
so geschüttet, also in einem Kessel  
sein in ein Kessel oder Kessel mit ein  
geschüttet Ruten den auf geben, oben und unten  
sind auf Ruten oben auf geben, mit Holz und  
Zinn so wie oben auf gegeben.



## 165. Von gesottenen Teig Bräusen.

Nimm 1/2 pnd gute Milch 1 E. Honig & 1 E. Butter, Salz, mit Mehl ein  
Teig anzuheben als wie zu die Bräuben ginst polsen in  
ein handbande Tüsch, dann polsen mit Butter eingepfeuert  
gint als wie ein Kneten bündel mit Mehl ganz zu fust  
zu; giebt es in geschmitten Klappen welche gepulvert ist,  
die es andrückt, mit ein hand Tüschel nach selbsten  
die fust, laßt es damit das Tüschel mit ganz zu fust ist  
mit der spannen fustig stücken und mit ein Tüschel das Tüschel  
Darauf gießt man, das sein fust ansticht.

## 166.

### Merbe Writzeln oder auch Perzeln

1/4 lb Tüschel ab fannet mit 1 E. Honig & 1 E. Butter wenig  
fust, 1/2 pnd gute Mehl beste Milch wenig Salz & 1  
Mehl, mach den Teig zu einem walle in ein hand Tüschel  
lauchte stücken fust es mit was du willst, oder polsen  
Lohn über laßt, bestreut es mit Honig oder fust  
Darauf das Ding als ein Tüschel bestreuen und in  
Ofen backen.



167

# Aufgegangenen Teig in 3malz backen.

Ein Maß etwas guten Dammeln, und etwas Mehl dazu  
bleib. Es soll ein wenig ist worin. Diesen Teig muß  
nicht zu leicht noch zu fest sein, damit man ein solches  
Brot, das in ein wenig gutes mageres Stücken Kaffee  
gerade selbst ein wenig über ein wenig und wenig werden  
aufgehoben, so die es so gut schmeckt. Dies Brot ist zu  
backen wann es abgekühlt ist als wie das  
Brot oder gefüllte Bräutchen gemacht.

168.

## Praxen Teier

Ein 1/4 Maß sauren Saft von Rindfleischbrust  
4 Loth Dammeln dazu, ein 1/2 wenig Wein Salz muß  
das Teig an und wenig Wasser lassen, das polieren  
und ein wenig mageres Stücken mit selbst in das große als  
wie die Kaffee Bräutchen, mit wenig zerhacktem  
Brotmehl so das Teig zusammen muß bleiben,  
in 3malz backen, gerade mit guten Brotmehl.



Abg  
Gefälle festgestellt.

Wenn man solchen Saig oder Marbom zu dargleichen  
geschmelt, will die Papstschell ein mit ein Kettel damit  
auf wie es sein soll, die Schell sehr ein Gebraucht  
Kaltflüssig oder Papstmann aus Gießen wenig Schell  
zugesetzt lassen, das Saig durch Gießen Schell  
gewischt wenig Wein oder Tuzen Saig so sein, das  
et woffig aus Papst, ausfallend in so sein also aus  
Papst lassen, und wenn es andächt, so nach eingest  
und von solchen Saig wirden ein Glas darüber geben  
als es gut geschmelt, wenn man es in Ofen lassen will  
gleich mit wenig abgeblieben so bestanden.  
1777

Merben Teig in Ofen oder auch Reimalzbacken

Reine 12 Zoll Maß Saigel 4 Zoll gut Runige Sutter Linnen  
 sehr gar total Rismatten die felle so viel Runig aus der  
 Runig muss der Saig zusammen Laib ihn auf Runigsen legen  
 zusammen als ein Sutter Saig Laib in werden muss als ein  
 Kappen Runig gut, Laib Saigsen mit Modale und



und mit 1/2 lasten wasser und wenig abgekühlt  
ist, und sich dann in der dinst, so ganz die last  
aufeinander zum stück so glatt als sie man  
will, und im stück oder stück gegeben, man man  
die laste so in einem stück so in der stück  
mit 1/2 lasten lasten, damit es aban-  
den so in der stück, wasser in der stück, dann  
das stück auf ganz lasten sein.

17.

### Recherche zu was man will

Rein 1/2 last auf ein stück, das so viel es möglich ist  
1/2 stück guten stück und wenig stück 1/2 lasten  
man so in der stück, und alle stück in der stück  
an, das stück in so oft ab stück so stück so  
den stück 1/2 lasten so stück so stück so stück so  
so stück in stück so stück so stück so stück so  
so stück so stück, so stück so stück so stück so  
stück, stück so stück so stück so stück so stück so



auf kommt, und bestreife ihn mit zerhackenen  
 Rinde Eichen rind, um die ausgelöste Rinde  
 spross und Kiefer, und in wenig Rinde Eichen  
 polier an lausen lassen, dazu wenig Mehl  
 bleib, und ganz wenig Fugel, so wie es Rost  
 lassen, und auf die Waage geben, wenn es zusammen  
 geht, das Pulver kommt in ein Pflaster mit  
 Rinde Eichen gestrichen, die Wunden trocken, oben  
 auf noch polier Eichen zerhacken lassen, und ein  
 osten geben so wie es polier sein bei ein  
 und an bleiben, und das Pflaster dann noch ge  
 ben auf eine Wunde anzuwenden.